

Ruoalla on suuri merkitys
suurimmalle osalle meistä suurimman osan aikaa

RUOAN ESITYSTEN VIITEKEHYKSIÄ
JA DISKURSSEJA 2010-LUVUN
KOTIMAISESSA KAUNOKIRJALLISUUDESSA

Aino Rautanen
Pro gradu -tutkielma
Helsingin yliopisto
Humanistinen tiedekunta
Kotimainen kirjallisuus
toukokuu 2020
Ohjaaja: Vesa Haapala



Tiedekunta – Fakultet – Faculty Humanistinen tiedekunta		Koulutusohjelma – Utbildningsprogram – Degree Programme Kirjallisuudentutkimuksen maisteriohjelma
Opintosuunta – Studieinriktning – Study Track Kotimainen kirjallisuus		
Tekijä – Författare – Author Aino Rautanen		
Työn nimi – Arbetets titel – Title Ruoan esitysten viitekehyksiä ja diskursseja 2010-luvun kotimaisessa kaunokirjallisuudessa		
Työn laji – Arbetets art – Level Pro gradu -tutkielma	Aika – Datum – Month and year 5/2020	Sivumäärä – Sidoantal – Number of pages 79
Tiivistelmä – Referat – Abstract <p>Tutkielma käsittelee ruoan kaunokirjallisten esitysten suhdetta ruokapuheeseen ja ruoan käytön ilmiöihin. Selvittään viitekehysanalyysin ja diskurssien tutkimisen avulla kolmijakoista tutkimuskysymystä: kuinka ruokaa ja ruokakulttuuria esitetään kaunokirjallisissa teoksissa, millaisina esitysten merkitykset näyttäytyvät eri viitekehyksiin kiinnitettyinä ja millaisista diskursiivisista aineksista näitä esityksiä ja merkityksiä rakennetaan. Tutkielman kohdeteokset ovat Satu Taskisen <i>Täydellinen paisti</i> (2011), Tuomas Kyrön <i>Mielensäpahoittaja ja ruskeakastike</i> (2012), Anja Erämajan <i>Imuri</i> (2019) sekä Sanna Karlströmin <i>Alepala</i> (2019).</p> <p>Tutkielma alkaa kunkin teoksen ruoan esitysten analysoinnista, minkä jälkeen käsittelen esille nousevia aiheita, kuten identiteetin rakentumista, yhteisöihin kuulumista, eriarvoisuutta, erilaisia elämäntilanteita sekä ravinnon luonnollisuuden käsityksiä kolmessa viitekehyksessä. Oman paikan, jokapäiväisyyden ja katoavaisuuden viitekehukset kiinnittävät ruoan esitykset paikalleen laajemmiksi aihepiireiksi. Viitekehysten rajaamia aihepiirejä tarkastelen lähemmin neljän diskurssin kautta: 1) identiteetti ja yhteisöllisyys 2) maku 3) muutos sekä 4) luonnonmukaisuus ja ekologisuus.</p> <p>Diskurssin käsite tutkielmassa on laaja. Se käsittää puheen ja keskustelujen ohessa ajatusmalleja, mielikuvia ja toimintaa, jota ruoan ympärillä tapahtuu. Kirjallisuudentutkimuksen lisäksi työ nojaakin myös sosiologiseen ruokatutkimukseen ja yhteiskunta- sekä ravitsemustieteellisiin näkökulmiin.</p> <p>Ruoan kaunokirjallisten esitysten merkitys ja merkitysten rakentuminen hahmottuu tutkielman myötä erittäin monimuotoiseksi tutkimusaiheeksi. Esiin nousee ruoan käyttöön liittyvää vastakkainasettelua ja kriittisiä piirteitä, mutta toisaalta myös huumori on monissa ruoan esityksissä merkittävä tekijä. Vastakkaisuuksia muodostuu esimerkiksi perinteisen ja uuden, välttämättömyyden ja valinnanvapauden, tutun ja vieraan sekä luonnon ja siitä etäännyttämisen välille. Ruoan kaunokirjalliset esitykset myös jakavat samanlaisia puhetapoja ja merkityksenantoja. Muun muassa yleisessä ruokapuheessa elävät mielikuvat suomalaisesta ruokakulttuurista ja perinneruoista esiintyvät teoksissa <i>Täydellinen paisti</i>, <i>Mielensäpahoittaja ja ruskeakastike</i> sekä <i>Alepala</i>.</p> <p>Analyysini perusteella kirjallisuus tuo esiin ruoankäyttöämme sekä niitä ajatuksia ja malleja, jotka ovat yhteiskunnassa ja kulttuurissa ajankohtaisesti esillä. Kirjallisuus tekee näkyväksi taiteen keinoin, kuinka ajattelemme ruoasta ja sen käytöstä.</p> <p>Ruoka ei ole teoksissa ”vain ruokaa”. Ruoka hahmottuu metodiksi, jonka avulla teoksiin tiivistetään laaja kulttuuristen merkitysten verkosto. Ruoan esitykset yhdistyvät moniin kaunokirjallisten tekstien ulkopuolisiin ruoalle annettuihin merkityksiin ja haastavat myös lukijan ymmärrystä niistä. Niinpä ruoan esitysten tarkastelu on jatkuvaa pysähtymistä. Ruoan kaunokirjalliset esitykset saavat kysymään: Mistä muusta ruoan lisäksi esityksissä on kyse? Miksi ruoan esityksistä rakentuu laajempia kulttuurisia ja yhteiskunnallisia vaikutelmia ja miksi nämä vaikutelmat tuntuvat merkityksekkäiltä?</p>		
Avainsanat – Nyckelord – Keywords 2010-luvun kaunokirjallisuus, viitekehysanalyysi, diskurssianalyysi, ruoan esittäminen, ruokakulttuuri, ruokapuhe		
Säilytyspaikka – Förvaringställe – Where deposited Helsingin yliopiston kirjasto, HELDA – Helsingin yliopiston digitaalinen arkisto		
Muita tietoja – Övriga uppgifter – Additional information		

Sisällys

1 Johdanto.....	1
1.1 <i>Kirjallisen ruoan tutkimuksesta</i>	2
1.2 <i>Aineiston esittely</i>	3
1.3 <i>Viitekehysanalyysi – ruoka osana tekstin merkitysrakennetta</i>	4
1.4 <i>Ruokapuhe – ruoka yhteiskunnallisena diskurssina</i>	7
2 Ruoan esitysten analyysi ja tulkinta teoksissa.....	10
2.1 <i>Täydellinen paisti: ruoan kautta esitetystä vieraudesta</i>	10
2.1.1 ”Minkä minä tälle voin?” – juhlan rituaali nostaa ongelmat pöydälle.....	11
2.1.2 Syön kuten te, olen kuten te – sianpaisti pääsylippuna perheeseen	13
2.2 <i>Mielensäpahoittaja ja ruskeakastike: ruokakulttuurin muutoksesta</i>	16
2.2.1 ”Kyllä haluan entistä enkä etnistä” – ruokakulttuuri muutoksessa	17
2.2.2 ”Hulluksi on maailma mennyt” – valinnoista ja vanhuudesta	21
2.3 <i>Imuri: ruoasta muistoiksi ja ravinnoksi</i>	23
2.3.1 ”Nyt ei parane eksyä lapsuuteen” – ruoka muiston kantajana	24
2.3.2 Luonnollista ja luonnotonta – ruoasta ravinnoksi ja satiiriksi	27
2.4 <i>Alepala: ruoan kuluttamisen esittämisestä</i>	32
2.4.1 ”Olin eksyä sinne” – täyttymyksen ehtymätön lähde	32
2.4.2 ”Kärky irtosi, mutta kahle seurasi” – kuluttamisen eriarvoisuudesta	35
3 Lautasellinen merkityskokonaisuuksia ja diskurssisalaattia.....	38
3.1 <i>Oman paikan viitekehys</i>	40
3.2 <i>Jokapäiväisyyden viitekehys</i>	51
3.3 <i>Katoavaisuuden viitekehys</i>	63
4 Päätelmät.....	72
5 Lähteet	80

1 Johdanto

Ruoka ja sen merkitykset ovat 2000-luvulla nousseet monitahoisesti yhteiskunnallisen keskustelun kestoaiheeksi. Ruoasta keskustelua ovat lisänneet vuosikymmen vuosikymmeneltä muun muassa yhteiskunnallisen ja historiallisen kehityksen tuloksena avautunut laajempi ruoan valinnan mahdollisuus. Globalisaatio ja ruoantuotannon teollistuminen ovat lisänneet niin raaka-aineiden valikoimaa kuin myös ruokatiedon määrää. Samalla ovat seuranneet ympäristörasitteet sekä niiden tiedostaminen. Ruokaa ajatellaan yhä enemmän, yhä moninaisemmista näkökulmista. Enää harvalle ruoka on vain tankattavaa ravintoa. Se, mitä ja miten syö, on yhä useammalle entistä tärkeämpää. (Mäkelä et al. 2009, 36.)

Ruoka on yhteiskunnassamme kaikkialla, eikä vain lautasella vaan myös jaettuina käsityksinä, tottumuksina sekä elämäntapoina. Mistä siis kirjallisuudessa puhutaan, kun puhutaan ruoasta? Kysymykseen on useita vastauksia, mutta selvää on, ettei ruoka kirjallisuudessa koskaan ole ”vain ruokaa”¹. Kirjallisuudessa ruoka toteuttaa merkityksiä kiteyttävää tehtävää yhtä lailla kuin todellisuudessaakin. Henkilökohtaisena kokemuksena se voi kertoa siitä, mitä yhteiskunnassa tapahtuu (Mäkelä 2006, 24–25).

Tutkielma käsittelee 2010-luvun kaunokirjallisuuden ruoan esitysten suhdetta ruokapuheeseen ja ruoan käytön ilmiöihin eli ruoasta käytävään yhteiskunnalliseen diskurssiin. Tutkielman lähtökohta on kirjallisuudentutkimuksellinen, mutta se on vahvasti liitoksissa myös yhteiskunta- ja sosiaalitieteisiin sekä ravitsemustieteeseen. Tutkielmani tutkimuskysymys on kolmijakoinen: kuinka ruokaa ja ruokakulttuuria esitetään kaunokirjallisissa teoksissa, millaisina esitysten merkitykset näyttäytyvät eri viitekehyksiin kiinnitettynä ja millaisista ruokapuheen aineksista esityksiä ja merkityksiä rakennetaan.

Tutkielmani koostuu seuraavista luvuista ja sisällöistä: Johdantoa (1) seuraavassa käsittelyluvusta 2 analysoin ruoan esityksiä jokaisessa kohdeteoksessani vuorollaan. Luvussa 3 jatkan esitysten analysointia viitekehys- ja diskurssianalyysin avulla. Luku 4 sisältää yhteenvedon ja pohdintaa käsittelemistäni aiheista sekä vastaa tutkimuskysymykseeni. Tutkielmani rakenne mahdollistaa myös lukutavan, jossa kutakin teosta käsittelevistä luvun 2 analyysistä voi siirtyä lukuun 3 tarkastelemaan samaa teosta käsitteleviä osioita.

¹ Tutkija Pat Caplanin laajasti ruoan tutkimuksessa elävä lausahdus ”Food is never ‘just food’ ”.

1.1 Kirjallisen ruoan tutkimuksesta

Ruokaa suomalaisessa kirjallisuudessa on tutkittu, joskin se on perinteisesti keskittynyt enemminkin tarkastelemaan ruoan puutteen kuvauksia kuin sen tosiasiallista käyttöä. Kirjallisen ruoan tutkimus on 2000-luvulta alkaen monipuolistunut ja laajentunut. Ruokaa suomalaisessa kirjallisuudessa tällä hetkellä kattavimmin käsittelevässä teoksessa *Täysi kattaus: ruokaa ja juomaa kirjallisuudessa* (2006) myös tunnistetaan sama kirjallisen ruoan tutkimuksen vähäisyys. Jo ennen varsinaista suomalaista ruokabuumia aloitettu tutkimusantologia on edelleen ainoa lajissaan. Kotimaisella kirjallisuudentutkimuksen kentällä tutkijat ovatkin kiinnostuneita nostamaan ruoan tutkimuksen profiilia toteamalla vääräksi ajatuksen ruoan taiteellisten esitysten keskittymisestä vain niukkuuteen. Antologia tarjoaa kattavan kokoelman artikkeleita kirjallisuudessa esiintyvistä ruoan ulottuvuuksista, joissa usein törmää erilaisiin hierarkkisiin ja eritasoisesti arvotettuihin asetelmiin. Ruoka tiivistää kulttuurista tietoa yhteiskunnasta, mikä tekee ruoan esityksistä erityisen keinon liikkua monenlaisilla rajapinnoilla. Teoksen esipuheessa todetaankin: ”Ruoan ja juoman, syömisen ja juomisen tematiikka asettaa uuteen valoon kirjallisuudentutkimuksessa jatkuvasti esillä olevan kysymyksen kirjallisuuden eli fiktion ja todellisuuden suhteesta.” (Kainulainen ja Parente-Čapková 2006, 8–19.)

Kirjallisen ruoan tuore tutkimusteos *Food and Literature* (2018) esittää, että ruoan nousevaa tutkimusalaa ja sen kenttää on laajennettava monitieteisempään suuntaan etsimällä uudenlaisia poikkitieteellisiä näkökulmia aiheeseen luoden samalla toimivia metodeja ruoan esitysten tutkimiseen. Aiemmin kirjallisen ruoan tutkimisen vaiheissa ruoan esityksiin on suhtauduttu vain jonkinlaisena olankohautuksella ohitettavana tekstuaalisena lisukkeena. Tutkijoille ruokakuvaukset ovat totunnaisia. Ne nähdään sivuhuomautuksen kaltaisina aiheen vierestä puhumisina, näennäisen satunnaisina, vaikka ne ovat keskeisiä osia kirjoittajan mielikuvituksessa ja tekstin muodossa. Kirjallisen ruoan tutkimiseen ylipäätään on suhtauduttu varauksellisesti tutkimusaiheen legitiimiyttä kyseenalaistaen. (Shahani 2018, 4, 9, 17–20.)

Shahani (em., 9) esittää ihmetyksensä siitä, miksi ruoan tutkimisen on nähty olevan enemmän kotonaan antropologian ja sosiologian parissa, kuin kirjallisuudentutkimuksessa. Suomessakin tutkimusta on tehty laajemmin kirjallisuudentutkimuksen ulkopuolella ruoan yleisempää kulttuurisia, yhteiskunnallisia ja historiallisia merkityksiä tarkastellen. Esimerkkeinä muun muassa ruoan kulttuurisia rakenteita eri tieteenalojen lähtökohdista tarkasteleva *Suulla ja kielellä: Tulkintoja ruuasta* (2004) ja suoranaista ruokakulttuurin ja ruoan käyttöä sosiologisista lähtökohdista tarkastelevat Johanna Mäkelän teokset, muun muassa *Syömisen rakenne ja kulttuurinen vaihtelu* (2002). Antropologisista lähtökohdista ruokaa tarkasteleva teos

Ruoan kulttuuri: Antropologisia näkökulmia ruoan tutkimukseen (2016) tarjoaa ymmärrystä ruoan käytön vaihtelevuudesta yhteisöissä maailmanlaajuisesti. Suuri osa ruokatutkimuksen artikkeleista keskittyy pikemminkin todellisen ruoan käytön tutkimukseen kuin sen taiteellisiin esityksiin². Toisaalta *Täysi kattaus* -antologian (2006) ulkopuolella ilmestyneitäkin artikkeleita on, kuten Juri Joensuun (2017) kirjallisuudentutkimuksen aikakauslehti *Avaimessa* julkaistu fiktiivisten reseptien ja mahdollisten aterioiden komiikkaa käsittelevä kirjoitus.

Ruoan tutkimukselle kirjallisuudessa ei vielä ole vakiintunutta, jäsentynyttä tutkimustapaa. Hyödynnän mahdollisuutta yhdistellä kirjallisuudentutkimusta muihin ruoan tutkimuksen alueisiin. Kuten Shahani (2018) kuvaa *Food and Literature* -teoksen tutkimuksellista otetta ja kirjallisen ruoan tutkimisen metodiikkaa, sen on välttämätöntä sisältää laaja-alaista tietoa, hyödyntää monitieteisiä metodeja ja kehittää niitä kulloiseenkin tutkimustarpeeseen sopiviksi. Kirjallisen ruoan tutkimus on kaikkiruokaista. (Shahani 2018, 17.) Tälle tutkimuspohjalle perustan tutkielmani.

Jo 1800-luvun ranskalaisen kirjallisuuden realismista lähtien ruoalla on ollut suuri merkitys kirjallisuudessa sosiaalisten luokkien, erottautumisen sekä muiden sosiologisten ilmiöiden kuvauksessa (Mäkelä 2006, 34). Nykyään ruokaan liittyy yhä useampia ulottuvuuksia. Eri aatteet, tottumukset ja vaatimukset ovat entistä hienojakoisempia alueita. Kirjallisuudessa ruoka ja syöminen heijastavat edelleen aikansa yhteiskunnallisia ilmiöitä. Asetan aineistoni tarkasteltavaksi tähän laajempaan yhteiskunnallisten ruoan ilmiöiden piiriin. Tarkastelen teosten ruoan esitysten yhteyksiä todellisiin ruoan ilmiöihin ruoan diskursseja analysoimalla.

Tässä tutkielmassa soveltamaani kirjallisuuden viitekehysanalyysiä ei ole tietääkseni aiemmin käytetty kaunokirjallisten ruoan esitysten tutkimiseen. Ruoan esitykset sijoittuvat teoksissa erilleen toisistaan, mutta ne muodostavat silti yhtenäisiä merkityksellisiä kokonaisuuksia. Viitekehysanalyysi tarjoaa keinon ryhmitellä esityksiä aihepiireihin, jolloin niiden laajempia merkityskokonaisuuksia voidaan havainnoida tarkemmin. Laajempi kokonaiskuva puolestaan mahdollistaa fiktiivisten teosten ruoan esitysten diskurssien niveltämisen yhteiskunnallisen ruokapuheen käsittelyyn.

1.2 Aineiston esittely

Keskeistä kohdeteosten valikoitumisessa tutkimusaineistoksi oli aihepiiriin riittävä esiintyvyys sekä relevantti yhteys ruoan ja ravinnon yhteiskunnallisiin ulottuvuuksiin. Toinen merkittävä

² Ks. *Food, Culture & Society. An International Journal of Multidisciplinary Research*.

valintaperuste oli omaan luentaani perustuva tulkinta, jossa havaitut ruoan merkitykset rakensivat oman merkittävän sisäisen järjestyksensä ja kokonaisuutensa.

Tarkasteltavat teokset ovat Satu Taskisen *Täydellinen paisti* (2011), Tuomas Kyrön *Mielensäpahoittaja ja ruskeakastike* (2012), Anja Erämajan *Imuri* (2019) sekä Sanna Karlströmin *Alepala* (2019). Aineistosta ei ole tehty aiempaa tutkimusta, mutta Tuomas Kyrön ja Anja Erämajan muusta tuotannosta on valmistunut joitakin pro gradu -tutkielmia.

Ruoka esittäytyy teoksissa positiivisessa, kuitenkin toisaalta vakavassa valossa ja paikoin puolestaan koomisena elementtinä. Kussakin teoksessa ruoka, sen kuvaus ja syöminen saavat monia merkityksiä ja jokainen teos hyödyntää ruokaa omalla tavallaan. Kaikki teokset kuitenkin keskustelevat todellisuuden kanssa. Esille nousevia kokonaisuuksia ovat ruoan kautta rakennetut henkilökohtaiset ja kansalliset identiteetit, ruokakulttuurin, raaka-ainevalikoiman ja ruokaperinteen muutos sekä siihen suhtautuminen, ruoan käytön ekologiset ja sosioekonomiset ulottuvuudet sekä muunlaiset modernin ruokamaailman eriytymisen ja erottautumisen ilmiöt.

Eniten ruoan esitysten eroavaisuuksiin niin kuvauksen tavassa kuin tulkinnassakin vaikuttaa teosten lajien ja tyylien erilaisuus. *Täydellinen paisti* on tiiviinä minäkertojan huomioina juokseva yhdenpäivänromaani juhla-ateriasta. *Mielensäpahoittaja ja ruskeakastike* taas on kevyemmän ja selkeämmän juonen varassa kulkeva lyhyistä luvuista koostuva teos. Kolmen päivän ajalle sijoittuva *Imuri* puolestaan on vaihtelevista kerronta-, muistelu- ja dialogipätkistä koostuva Erämajan esikoisromaani, jossa kirjailijan aiemman proosarunotuotannon kaiku on läsnä. Tutkimusaineistoni ainoana runoteoksena *Alepala* poikkeaa muista kolmesta teoksesta voimakkaimmin symbolisen esitystavan ja aukkoisuuden vuoksi.

Kaikissa teoksissa kyseessä on yksilökertomus tai kokemus, jossa ruoalla on oma osansa. Ruoan kautta kertomukset ulottavat sisältönsä laajempiin yhteyksiin huomaamattomasti, ikään kuin rivien välistä rakentuvien merkitysverkostojen ja tekstiä laajentavien viittaussuhteiden kautta.

1.3 Viitekehysanalyysi – ruoka osana tekstin merkitysrakennetta

Ruoka on tutkimusaiheena hyvin samankaltainen kuin tupakka, jonka esityksiä Mika Hallila on tutkinut teoksessaan *Savumerkkejä* (2019). Tupakkaa Hallila lähestyy semioottisena merkinä, kulttuurisen merkkijärjestelmän osana. Samoin kuin ruoka, tupakka on aina jotakin muutakin kuin ”vain tupakka”. Se saa ilmimerkityksensä ylittäviä konnotatiivisia merkityksiä niveltäessään tekstin kontekstissa esitettyihin aiheisiin, teemoihin ja muihin merkityksiin.

(Hallila 2019, 7–9.) Kirjallista ruokaa semioottisena diskurssina jo 1980-luvulla tutkinut James W. Brownin on Johanna Mäkelän (1990) arvion mukaan onnistunut kirjallisuudentutkimuksen kautta ottamaan paljon paremmin huomioon ruoan merkkijärjestelmän taustalla vaikuttavat yhteiskunnalliset tekijät kuin varsinaiset yhteiskunnan tutkijat (Mäkelä 1990, 35).

Ruoan käsittäminen merkkijärjestelmäksi ja huomion kiinnittäminen yksittäisiin kulttuuriin esityksiin on selvästikin hedelmällinen metodi, mutta tutkielmassani en nojaudu suoraan semioottiseen analyysiin. Siinä missä Hallila tutkimustaan varten on eri lähteitä yhdistellen tuottanut tupakan semiotikaksi nimeämänsä teorian, tukeudun omassa tutkimuksessani viitekehysanalyysiin, joka sekin pohjautuu kirjallisuuden semioottiseen luonteeseen. Viitekehysanalyysi jättää kuitenkin laajemman mahdollisuuden olettaa osan esityksiin liittyvistä merkitysten rakennusprosesseista olevan alitajuista, kulttuuriensyklopedista tietoa, jota lukija huomaamattaan lukuprosessissaan ja kokonaistulkintaa tehdessään hyödyntää. (Hallila 2019, 42–51; Juntunen 2012, 12–13.)

Viitekehysanalyysi tarjoaa keinon ryhmitellä yksittäisiä esityksiä laajemmiksi merkityskokonaisuuksiksi. Se kiinnittää esitykset paikoilleen yhdeksi kokonaiskuvaksi, rajaten aluetta, jossa ruoan merkityksiä tarkastellaan. Tämä on varsin tarpeellista ryhtyessäni tarkastelemaan kirjallisen ruoan merkitysten yhteyksiä todellisen ruoan käytön ja ruokapuheen ilmentymiin. Metodi myös mahdollistaa yhtä lailla proosan kuin runouden tutkimisen. Viitekehysten sisällä on myös mahdollista tarkastella, millaisia eroavaisuuksia ja yhteneväisyyksiä eri teosten ruoan esitysten välille muodostuu.

Wolfgang Iser (1984) esitteli metodin alkumuodossaan osana fenomenologista reseptiteoriaansa, missä hän näki lukuprosessin ja tulkinnan kaksisuuntaisena vuorovaikutuksena tekstin ja lukijan välillä. Benjamin Hrushovski jalostaa metodologia tarkastellakseen runouden metaforien rakentumista lukijan tulkintana kahdessa *Poetics Today* -julkaisussa (1984a; 1984b) ilmestyneissä artikkeleissaan. Hän osoittaa, kuinka materiaallisen tekstin ja semantiikan takana, lukijassa, tapahtuva tulkinta luo tekstissä näennäisesti erillisten viittausten välille merkityksellisiä yhteyksiä. Toisin sanoen, sanojen ja rivien väleihin jäävä merkityksellinen aines on vähintään yhtä merkityksellistä merkityksen muodostumisessa kuin itse teksti. Kieli herättelee ja yllyttää yhteyksien muodostumista, manipuloi, ja valikoi niitä maailmansa merkitysten välittämiseksi. (Hrushovski 1984a, 9, 20.)

Oman tutkimukseni tarpeisiin soveltuvan viitekehysanalyysin mallin esittää Tuomas Juntunen väitöskirjassaan *Virsta väärää, vaaksa vaaraa. Intertekstuaalinen moniäänisyys Juha Seppälän proosassa* (2012). Viitekehysanalyysin avulla hän tutkii Seppälän tuotannon

intertekstuaalisia viitteitä ja niiden muodostamien merkityskokonaisuuksien vaikutusta teosten tulkinnallisiin ulottuvuuksiin. Intertekstuaaliset viittaukset tuottavat kertomuksiin merkityksiä, jotka voidaan jäsentää osaksi tekstin merkitysrakennetta kiinnittämällä ne viitekehysiin. Juntunen sanoin, merkitykset voidaan ”ottaa haltuun ja kiinnittää paikalleen” (Juntunen 2012, 19). Hrushovskin ajatuksen viitekehysistä Juntunen on suomentanut ja esitellyt tutkimuksessaan seuraavasti:

[Viitekehys] on mikä tahansa kahden tai useamman referentin jatkumo, johon tekstin osat tai sen tulkinnat voivat suhteutua: joko suoraan viitaten tai vain mainiten, vihjaten tai mielikuvia herättäen. Se voi ilmentää objektia, paikkaa, tilannetta, henkilöä, asiaintilaa, mielentilaa, tarinaa, teoriaa; se voi olla todellinen, hypoteettinen tai fiktiivinen.
([Hrushovski 1984b, 12] Suom. Juntunen 2012, 15.)

Juntunen toteuttaa viitekehysanalyysia poimien viitekehysiin tiettyihin temaattisiin kokonaisuuksiin viittaavia intertekstuaalisia ilmiöitä. Omassa tutkielmassani puolestani ryhmittelen ruoan esityksiä sen perusteella, että ne ovat suoraan aiheensa tai temaattisen tulkinnan kautta yhteyksissä rajaamani viitekehysten aihepiiriin.

Kolme muodostamaani viitekehystä, oman paikan- jokapäiväisyyden- ja katoavaisuuden kehys, toimivat tutkielmassani aihepiireinä, joiden avulla rajaan teosanalyysiani ja merkitysverkostojen rakentumisen tarkastelua. Viitekehysillä on tutkielmassa useampi merkitys: Ensimmäkin, ne auttavat keräämään toisiinsa yhdistyvistä yksittäisistä esityksistä laajempia merkityskokonaisuuksia. Toiseksi, ne keräävät alleen useampia käsiteltävistä teoksista, mikä mahdollistaa niiden rinnakkaisen tarkastelun. Kolmanneksi, ne jäsensivät ruoan diskurssien tarkastelua rakenteellisesti järkevään muotoon.

Kokonaisuutena viitekehysanalyysi luo hahmottamista helpottavan, ja osin käsittelyn edellyttämänkin tilan fiktion ja todellisuuden välisen vuorovaikutuksen tarkastelulle. Ryhmittelen esityksiä kolmeen viitekehykseen, joiden ytimenä on kehyksen nimestä ja määritellystä sisällöstä ilmenevä aihepiiri:

1) Oman paikan viitekehys on merkityksen alue, johon asettuvat oman paikan ja aseman etsiminen yhteisöissä ja niiden toiminnassa, suhteessa ajankuvaan ja ideologioihin tai muuttuviin elämäntilanteisiin. Oman paikan kehykseen yhdistettävissä esityksissä neuvotellaan erilaisten ajatusmaailmojen, roolien ja tilanteiden välillä siitä, mihin itse kuuluu sekä mikä on, voisi olla tai toivoisi oman paikan olevan. Viitekehykseen liittyy identiteettinen itsenä olemisen ja sen käsityksen muovautuvuuden epämukavuus.

2) Jokapäiväisyyden viitekehykseen sijoittuvat ne ruoan esitykset, joissa merkityksellistyvät toisteisuus, totunnaisuus ja ruoan luonne välttämättömyytenä. Toisin sanoen näitä asioita ovat ruoan avulla tuotettu käsitys arjesta, kotiruoka ja sen valmistuksen tuttuus sekä erilaiset

normatiiviset käsitykset ruoan käytöstä. Toisaalta myös esitykset näiden ilmiöiden kääntöpuolelta, joissa arkisuus ja tuttuus ovat selkeästi poistuneet jonkin epätyypillisen tilanteen tai vieraan asian vuoksi yhdistyvät tähän kehykseen.

3) Katoavaisuuden viitekehys kokoaa aiheita ruumiillisuuden sekä ajan ja elämän kulun alueilta. Kehyksessä merkityksellistyviä asioita ovat esitykset, joissa ilmenee jonkinlainen yhteyden menettäminen, tai sen pelko suhteessa yhteisöön, ympäröivään maailmaan ja sen ilmiöihin.

Olen muodostanut nämä kehykset teosten luennan perusteella. Toisaalta kehysten nimeämiseen ja määrittelyyn vaikutti myös ajatus siitä, että niiden voi nähdä kattavan varsin suuren alueen ruoan ilmiöiden kentällä. Kuitenkin suurin vaikutus kehysten muotoon oli niiden pohjustamisella ja hahmottelulla sitä mukaa, kun itse lukijana koostin kokonaiskuvaa siitä, millaisiin aihepiireihin ruoan esitykset yhdistyvät ja millaisiin ajattelun suuntiin esitysten merkitykset rakentuivat.

1.4 Ruokapuhe – ruoka yhteiskunnallisena diskurssina

Termillä ”ruokapuhe” viitataan tutkielmassa ruokaa koskevaan yhteiskunnalliseen diskurssiin. Diskurssi on sosiaalinen ja kielellinen normisto, jonka analysointi on merkitysvälitteisen toiminnan tutkimusta sosiaalisen todellisuuden tuottamista erilaisissa käytännöissä (Suoninen 2002, 19; Tieteen termipankki 1.5.2020: *diskurssi*). Näen ruokapuheen olevan käytännössä puheen ja keskustelujen ohessa myös ajatusmalleja, mielikuvia sekä ruoan parissa tapahtuvaa toimintaa (ks. Howarth 2000, 2). Tieteen termipankki (1.5.2020: *diskurssi*) esittää diskurssin käsitteestä seuraavaa, mikä selventää tulkintalähtöistä metodin valintaa sekä viitekehysanalyysin tarpeellisuutta analyysien rajaamisessa ja jäsentämisessä:

Diskursseja ohjaavat usein julkilausumattomat säännöt siitä, mitä missäkin tilanteessa on lupa sanoa, miten sanoa, ja kuka voi sanoa. Säännöt vaihtelevat kielellisen, kulttuurisen, sosiaalisen jne. kontekstin ja kielenkäyttäjien kompetenssin mukaan. – – Myös kaunokirjallisuus muodostaa oman diskurssinsa tai diskurssien joukkonsa, mutta kulttuurintutkimuksen metodologiaan kuuluva diskurssianalyysi tarkastelee kaunokirjallisuutta lähtökohtaisesti samalla tavoin kuin muitakin diskursseja. Diskurssien väliset suhteet eivät ole neutraaleja, vaan niiden välillä käydään jatkuvaa kamppailua todellisuuden merkityksellistämisestä. Valittu diskurssi rajaa pois muita mahdollisia tapoja tarkastella asiaa.

Kirjallisuuden ruokadiskursseja analysoidessa tarkastelen kuinka ruokapuhe kielellisenä toimintana toistaa ja muuntaa olemassa olevia tai tuottaa uusia tapoja tarkastella ja käsittää diskursiivisia merkityksiä. Diskurssin käsite viittaa siten niin kaunokirjallisten tekstien ulkopuolisiin todellisiin ruokaa koskeviin sosiaalisiin ja kielellisiin normistoihin kuin myös toisaalta niiden kirjallisuudessa esitettyihin muotoihin.

Teosten maailman tulkinnan lähestyminen diskursseja tarkastellen mahdollistaa tutkijan asettumisen niin kirjallisuuden kuin myös yhteiskunnassa käytävän keskustelun tulkitsijan asemaan, kuten Kirsi Juhila (2002) diskurssien tutkijan positioista esittää. Toisin sanoen se mahdollistaa tutkijan ja aineiston analyysin vuorovaikutuksellisen suhteen. Tutkijan subjektiivisuus on tapa tarkastella tätä vuorovaikutuksellista suhdetta. Tutkija on osa yhteiskuntaa, jossa ja josta tutkimusta tekee. Vaikka kaunokirjallisissa teoksissa ruoan esitykset – ruokapuhe ja ruoan käytön ilmiöt – viittaavat aina teoksen sisäiseen maailmaan sitä rakentaen, lukija tulkitsee niitä väistämättä oman tietonsa ja kokemuksiensa valossa. Siten on kyse myös lukijan tietämyksestä, havainnoista ja omasta tulkinnasta, kuinka merkittävinä ruoan esitykset teksteissä näyttäytyvät. Toisaalta ruoan taustamerkitysten tunnistaminen on myös edellytys ruoan esitysten merkityksen tulkinnalle teoksen sisäisessä maailmassa.

Muun muassa elämänhistoria, henkilökohtaiset kokemukset ja yhteiskunnallinen paikka saavat havainnoimaan teksteissä tiettyjä asioita. Tekstit eivät siten vain ole tutkittavina, vaan niitä voi puhutella eri lähtökohdista, kuten itse teen lukiessani tekstejä suhteessa ruokapuheeseen. (Juhila 2002, 212–214.) Tätä tutkielmaa olenkin rakentanut useista alkupisteistä, joihin varmasti monin itsellenikin tuntemattomin tavoin ovat vaikuttaneet niin ravintola-alan opinnot, usean vuoden työskentely ravintolakeittiöissä sekä nytemmin ravitsemustieteen sivuai-
neopinnot. Ruoka-aiheita suurella kiinnostuksella niin omassa elämänpiirissäni kuin median välityksellä lähes läpi elämäni seuranneena minulle on karttunut laaja tietoverkosto ruoasta, ruokakulttuurista ja ruokapuheesta sekä jossakin määrin myös niiden kehityksestä edellisen vuosikymmenen aikana. Osaltaan tämä teki luontevaksi tutkimusaineiston rajaamisen 2010-luvun kotimaiseen kaunokirjallisuuteen.

Kirjallisuudentutkijana minulla on moniulotteinen näkemys ja kiinnostus ruoan ja kirjallisuuden yhteyksiin. Olen perehtynyt niin kirjallista ruokaa kuin ruoan tosiasiallista käyttöä selvittäviin tutkimuksiin monipuolisesti. Tämä poikkitieteellinen osaaminen pääsee tutkielmassa käyttöön mahdollistaen hyvin monimuotoisen ruoan diskurssien yhteyksien havainnoinnin ja käsittelyn.

Tarkastellakseni diskursseja käytän lähdepohjana erilaisia ruokapuhetta kuvaavia ja tarkastelevia aineistoja, joihin nojaan käsityksessäni suomalaisesta ruokapuheesta oman henkilökohtaisen ymmärrykseni tukena. Nojaan empiirisiin haastattelu- ja tekstianalyttisiin diskursseja tarkasteleviin tutkielmiin (ks. Nurminen 2006; Pecoraro 2008; Ruohonen 2016), sosiologisiin ruokatutkimuksiin sekä erilaisiin yhteenvedoksiin ja artikkeleihin kansalaisten asenteista eri ilmiöitä kohtaan. Esimerkkeinä näistä muun muassa Purhosen ja

tutkimusryhmän (2014) kattava suomalaisen maun tutkimus sekä Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia -projektin (= SRU-projekti) monialaisen tutkimusryhmän yhteenvedojulkaisu (Mäkelä et al. 2009).

Hyvin keskeiseen osaan lähdepohjassani asettuvat Johanna Mäkelän tutkimusjulkaisut, joissa lähtökohtina ovat sosiologiset ja kuluttajatutkimuksen näkökulmat ruoan käyttöön sekä sen sosiaalisiin ja kulttuurisiin ulottuvuuksiin (ks. mm. Mäkelä 2002; Mäkelä 1990). Mäkelä on osallistunut myös *Täysi kattaus* -antologiaan (2006) ruokatutkimuksen ja kirjallisuuden toisiinsa sidostavalla artikkelillaan.

Diskurssien raja, sisältö ja käsittely pohjautuvat tälle useista erityyppisistä lähteistä kerätylle tiedolle ja sen soveltamiselle – koostavia esityksiä erityisesti nykyään monissa kanavissa käytävästä ruokakeskustelusta ei juurikaan ole. Tämä perustelee myös valintaani nähdä ruoan diskurssit pelkkää puhetta laajempina. Ruoan diskursseista ei ole tutkittua tietoa läheskään samassa suhteessa ruoan ilmiöiden ja niistä puhumisen määrään kanssa. Suoraa diskursiivista lähestymistapaa ja ilmiöpohjaista ruoan merkitysten tarkastelua hyödynnetään lähinnä myös lähteinä käyttämissäni pro gradu -tutkielmissa sekä joissakin *Food, Culture and Society* -julkaisun artikkeleissa.

Tutkimukseni tarkoitukseen olen rajannut viisi ruoan diskurssin osa-aluetta: identiteetti ja yhteisöllisyys, maku, muutos sekä luonnonmukaisuus ja ekologisuus.

1) Identiteetti ja yhteisöllisyys. Ruoka on identiteetin rakentamisen väline. Ruoan jakaminen yhdistää, mutta ruoankäyttö voi myös erottaa. Ruokavalinnoissa tiedostaen tai tiedostamatta toteutetaan, toisinnetaan ja uudistetaan yhteyttä niihin ryhmiin, joihin identifioidutaan, tai toivotaan identifioitavan. Nämä toiminnot tulevat tutkielmassani näkyviksi muun muassa ruokarituaalien toistossa, kansallis- ja perinneruoka-ajattelussa sekä oman aseman rakentamisena yhteisössä valintoja tehdessä. Toisaalta nämä samat suurelta osin sisäistyneet toimintatavat voivat olla myös esteenä yhteisöön liittymiselle tai aiheuttaa sosiaalista eriytymistä. Aiheesta puhuvat sosiologisista lähtökohdista muun muassa Mäkelä (2002) ja kirjallisia esityksiä ja sosiologiaa yhdistellen Goldstein (2018).

2) Maku. Maku on yksilöllinen, mutta yhteisön määrittämä kulttuurisen ja sosiaalisen pääoman osoittamisen ja hankkimisen tapa. Maun käsite tässä tutkielmassa kuvaa kahta osa-aluetta: elämänmahdollisuuksia ja elämäntyyliä. Ensimmäiset eivät ole yksilön valinnan piirissä, vaan rakentuvat sosiaalisen aseman mahdollisuuksien rajoissa. Toiset puolestaan ovat yksilöllisen valinnan tulosta olevaa elämän tyyliä. Maun ilmentymiä, jotka tässä tutkielmassakin esiintyvät ovat esimerkiksi perinteisestä, raskaasta ruoasta tai vastakohtaisesti

modernista, kevyestä ja etnisestä ruoasta pitäminen ja kyseisen tyylin suosiminen. Sosioekonomisten elämänmahdollisuuksien rajoittuminen on esillä ruoan eriarvoistumisen ja sen kuvausten yhteydessä. (Purhonen et al., 2014, 211; Ks. Puuronen 2008, 208–215.) Sekä mainitut Purhonen ja työryhmä sekä Puuronen tarkastelevat aihetta sosiologisessa viitekehyksessä.

3) Muutos. Muutos on ruokakulttuurin pysyvä tila niin maailman kuin myös yksilön tasolla. Muutokseen liittyy useita mielikuvia ja ajatuksia siitä, millaisena jonkin ruoan osa-alueen tulisi säilyä tai millaisena ruokailu henkilön elämänkaaren vaiheissa hahmotetaan. Suhtautuminen arkiruokailun ja suomalaisen perinteisenä nähdyn ruokakulttuurin muutoksiin ei ole täysin varauksetonta ja ongelmatonta esimerkiksi kansallisten identiteettien, ruokailutapojen ja ruokaperinteiden jatkumisen ja toisaalta koko ruokakulttuurin kokemisen kannalta. Muutosta tarkastelevat muun muassa Nurminen (2006) vanhusten ruokailuun liittyen etnologisesta lähtökohdasta sekä suomalaista ruokakulttuuria erittelevä SRU-projektityöryhmä (2009).

4) Luonnonmukaisuus ja ekologisuus. Luonto ja sitä säästävät valinnat ovat maailmanlaajuisia aiheita, jotka ilmenevät myös yksilötasolla. Ruokapuheessa ne näkyvät esimerkiksi erilaisina ideologisen ruoan valinnan ja luontoyhteyden käsittelyn tasoina. Ruoan yhteys luontoon hahmottuu hyvin eri tavoin riippuen asiayhteydestä ja lähtökohdista, joista sitä tarkastellaan. Luonnonmukaisuudella ja ekologisuudella viitataan tässä tutkimuksessa ruoan käytön ideologioihin. Esillä ovat ekologisen ruoan valinnan mahdollisuudet sekä toisaalta ruoan ja ravinnon luontoyhteyden monimutkainen kokonaisuus. Luonnonmukaisuudesta ruokapuheesta es- seissään puhuvat Konstig (2016) ja Kaihovaara (2019), ekologisesta ajattelusta ja sen rajoituksista kuluttajatutkimuksen lähtökohdista aihetta tarkastelevat esimerkiksi Mazzacano D’Amato ja Falzon (2015).

2 Ruoan esitysten analyysi ja tulkinta teoksissa

Siirryn nyt itse aineiston tarkasteluun. Analyysit koostuvat ruoan esitysten esiin nostamisesta ja niiden tulkinnasta teoksen sisäisenä kokonaisuutena. Jatkan näissä analyyseissä käsiteltävien aiheiden syventämistä luvussa kolme, missä sidon erillisten tekstien ruoan esitykset viitekehyksiin ja käyn läpi syvemmin ruoan esityksissä hahmottuvia diskursseja.

2.1 Täydellinen paisti: ruoan kautta esitetystä vieraudesta

Sanalla sanoen, tällainen harmittava ja ärsyttävä ”tilanne” tässä taas päällä. Ei voinut kaikki aina mennä niin kuin piti. Lopettakaa tuo juokseminen, kuunnelkaa edes hetki! (TP, 305.)

Täydellinen paisti (=TP) on Satu Taskisen esikoisromaani, jossa kuvataan Suomesta miesystävänsä, Itävaltalaisen, luo Wieniin muuttaneen Tarun kamppailua pyhäinpäivän perinteisen sianpaistiaterian kansaa. Aterian valmistuessa kohtaamiset – sekä itsensä ja muiden kanssa – muodostavat monitasoisen kuvan tarpeesta riippua kynsin ja hampain kiinni hallinnan tunteessa, kun asiat eivät ole hallinnassa niin hyvin kuin haluaisi. Vaikkapa itse sianpaisti voi kadota keittiöstä: ”Sika missä sinä olet? Sika miksi sinä jätät minut pulaan? Sika minä teen mitä tahansa, jos ilmestyt, lupaan” (TP, 104.)

Teoksessa ruoan esitykset koskevat identiteettiä, sosiaalisuutta sekä makua, jotka ovat yhteydessä kulttuurisesti vieraan juhla-aterian valmistamiseen. Analysoin sosiaalisen yhteenkuuluvuuden ja ulkopuolisuuden kokemuksen rakentumista ruoan esitysten kautta, sillä *Täydellisessä paistissa* illallisaiheen käsittelyssä hahmottuu selkeä teema, halu sopia joukkoon ja tulla hyväksytyksi: ”Valelisin [paistia] sittenkin. Loppuvaiheessa. Ottaisin pois kannen ja sen sijaan valelisin. Tekisin päinvastoin kuin alussa. Kun minulta kysyttäisiin, että olinko valellut, voisin vastata todenmukaisesti, että olin ja en ollut.” (TP, 62.) Taru pyrkii ruoan jaettujen käsitysten avulla rakentamaan hyvän kuvan itsestään ja luomaan siteen vierailevaan perheeseen.

2.1.1 ”Minkä minä tälle voin?” – juhlan rituaali nostaa ongelmat pöydälle

Ruokajuhlan aikaansaama tavanomaisuuden rikkoutumisen vaativuus kantaa mukanaan ruoan arkipäiväisyyden merkityksiä. Kuormittavassa tilanteessa ei ole mahdollista ripustautua turvalliseen ja helposti toisinnettavaan tavanomaisuuteen.³ Jo teoksen alussa puhelussa ystävän kanssa päivän erikoisuus tehdään lukijalle selväksi:

”Itävaltalaisen perhe tulee tänään. Enkö kertonut? Teen tänään sianpaistia.” – ”Itävaltalaisen?”
”Niin. Olen juuri menossa kauppaan. Hyvää pyhäinpäivää.” ”Tähän aikaan? Paljonko kello siellä oikein on? Ethän sinä yleensä ole edes hereillä tähän aikaan.”
Hienoa. Osuva sivallus. (TP, 24–25.)

Ystävän kysymyksistä välittyy hämmästys ja yhteisymmärryksen sävyttämä huvittuneisuus tehtävän vaativuudesta. Juhla-ateria rikkoo jokapäiväisyyden ja siirtää Tarun juhlan toteuttamisen käytäntöihin.

Vaikka juhla ei noudata arkisen toiminnan kaavan, toimii myös se ennakoitavan struktuurin, odotuksia ohjaavien kulttuuristen rituaalien varassa. *Täydellisessä paistissa* juhlan rituaaliseen tunnusmerkistöön kuuluvat perheen aterialle kutsumisen lisäksi juhlan kulun

³ Vrt. (Imuri, 14, 141). *Imurin* minäkertoja valmistaa ruoan aamun hallitussa kaaoksessa ja matka jääkaapin sijainti on tuttu keskellä yötäkin. Arjessa toistuvat asiat hoituvat rutinoidusti, vaikka ne eivät toki sujukaan suunnitelmien mukaisesti. Yhteisenä tekijänä teoksien kuvaukselle on fokalisoijan kykenemättömyys hallita muiden ihmisten tekoja, reaktioita ja niiden vaikutusta heidän omiin tekemiinsä.

suunnittelu ja ohjelmallisuus sekä tietenkin tietynlaisen juhla-aterian valmistelu ja sen nauttaminen totunnaisen kaavan mukaisesti. Niin sanottu ”sosiaalinen organisoituminen” korostuu rituaaleissa. Jokaisella on oma roolinsa ja hierarkiansa juhlassa. Rituaalit ovat osa juhlan tunnustamista, yhteenkuuluvuuden luomista ja uusintamista. (Mäkelä 1990, 45.) Nämä rituaaliin kuuluvat roolit voivat toisaalta helpottaa kanssakäymistä mutta jos asiat eivät suju odotetusti ja tunnelma kiristyy, voi juhlan tunnusmerkistöön ja formaaliin kaavaan ripustautuminen altistaa kankealle ajattelulle ja joustamattomuudelle, kuten *TP*:n illallisella tapahtuu. Tarun ajattelun kapeutumista, suorastaan fiksoitumista onnistuneeseen ateriaan kuvataan illallisen ja sianpaistiaterian yksityiskodilla, jotka ovat avain täydelliseen kokonaisuuteen:

Olin lukenut reseptin monta kertaa läpi. Olin kulkenut sen kanssa eilen supermarketin käytävillä ja löytänyt kaiken muun paitsi juurisellerin. Reseptiin liittyi kuva, ja ripustin sen malliksi jääkaapin oveen. Täydellinen sianpaisti. Näitä kuvia oli aikaisemmin nähty lastenkirjoissa ja mainoksissa ja ravintoloiden ruokalistoissa, osa-alueet lautasella yhdestä kahteen knöödeliä, sämpylä- tai peruna- tai molemmat, siivu paistia, kauhallinen lientä, kukkurallinen hapankaalia.⁴ (*TP*, 7.)

Mainittu juuriselleri esiintyy myös teoksen myöhemmässä vaiheessa. Taru pitää edelleen kiinni ajatuksestaan yksityiskohtien keskeisyydestä, vaikka havaitsee niistä huolehtimisesta riippumatta ateriarituaalin muuttuneen fiaskoksi juuri yhden keskeisen tavoitteen – perheen osaksi pääsyn kannalta: ”Aivan. Kun ei kelpaa niin ei kelpaa. Oli ollut samantekevää, että olin metsästänyt juuriselleriä.” (*TP*, 270.) Rituaaliin ja sen yksityiskohtaiseen toteuttamiseen nojaaminen ei pelasta siltä tosiasialta, että arkitodellisuus ja -käytännöt risteävät juhlan kanssa tuottaen monenlaisia jännitteitä, kuten Taru saa Itävaltalaisen perheen toimesta hyljeksityksi ja mitätöidyksi tullessaan kokea. Perheen tavoille oppimisen vaatimus toteutuu ruoan esityksissä viimeisen sanan kilpailuna. Kuka viimeisenä vaihtaa ruoka-astioiden paikkaa, kuka päättää mistä vadista paisti tarjotaan?

”Ethän sinä voi sianpaistia tällaisen laudan päälle panna. Johan siitä kärsii sekä sika että lauta”, Frau Mutti kuului vaikeroivan alakerrassa. – – ”Minä olin ajatellut, että panisimme paistin ke-raamiselle tarjoilulautaselleni. Minulla on kaikki mitä tarvitaan.” – – Frau Mutti oli pannut paistin puiselle leipälaudalle, leipälaudan hän oli upottanut korkeareunaiseen vatiin ja siihen viereen hän oli asettanut veitsen. En ollut aikonut tehdä mitään. Olin aikonut tarttua paistiin ja viedä sen olohuoneen pöydälle. Ihan tavallisesti. Mutta viime hetkellä jokin minussa oli muuttanut mieltään. Olin kääntynyt nostamaan yläkaapista minun omaa suomalaisittain muotoiltua keraamista lautastani. Siihen minulla sentään oli oikeus: kattaa päivällispöytäni juuri niin kuin halusin.” (*TP*, 90–94, 102.)

⁴ Kiinnostavasti täydellisen paistin malleja kuvataan täysin fiktiivisistä ja epäluotettavista todenmukaisempaa kohti edeten – joskin jokainen näistä täydellisistä kuvista on Tarulle saavuttamattomissa.

Perheeseen liittymisen lisäksi ´oikeiden´ valintojen ja käyttäytymismallien tarpeellisuutta perustellaan maan tavoille oppimisella. Eräs konflikti syntyy paistin leikkaamisesta:

Olin keskittynyt Itävaltalaiseen, josta oli tullut ankara, mikä suoraan sanoen oli jotenkin huvittavaa. – – ”Sinä et ymmärrä. Tämä on minun tehtäväni.” Kiistelyä tästä seurasi, epäilemättä, ei sille voinut mitään. ”Minusta tuntuu nyt, että asia on toisin päin ja sinä et ymmärrä, kultaseni”, vastasin. Naurahdinkin. – – [H]alusin vain leikata paististani ensimmäisen palan, siinä kaikki. (TP, 117.)

Ongelmaa tuskin edes muodostuisi arjessa, mutta siirtyminen juhlarituaalin korostamien sääntöjen piiriin nostaa sen esiin: ”Sain selville, että olohuoneessa kiisteltiin siitä, oliko vai eikö ollut todellinen skandaali ja hirvittävä katastrofi, jos ihminen ei ymmärtänyt, että paistin leikkaaminen oli miehelle kuuluva tehtävä” (TP, 120).

Molemmat esimerkit nostavat esiin korosteisesti juhla-aterian konvention jäykkyyden ja sen hierarkkiset ja sukupuolittuneet sosiaaliset asetelmat, jotka arkisessa elämässä pitkälti ovat purkautuneet. Konventioiden muutos ulottuu juhla-aterian rituaaliin saakka hitaasti. Ongelmalliseksi asian tekee se, että juuri rituaaleissa päädytään siten toisintamaan arjesta irtautuneita käytäntöjä niiden uusintamisen sijaan.

Rituaalin on tarkoitus luoda järjestystä, jäsentyneisyyttä ja tuoda ihmiset lähemmäs toisiinsa. TP:ssä käy päinvastoin. Pääsääntöisesti toisteinen arki on liima, joka pitää toiminnan koossa. Juhlassa liiman kuuluisi olla rituaali. Sen pettäessä tuloksena onkin kaaos, jonka voi ajatella johtuvan juuri arjen ja juhlan risteyskohdassa syntyvistä vaatimusten ja normien äkillisestä muuttumisesta. Juhlan rituaalin poikkeavuus arkitodellisuudesta on TP:ssä asia, joka korostaa vierautta ja Tarun ulkopuolisuutta niin perheestä kuin myös kulttuurista. Rituaalin tarkoituksen kääntyminen itseään vastaan on myös teoksen ironisen huumorin lähde, joka toimii teoksen sisäisen maailman tasolla, mutta toisaalta asettaa myös lukijan asemaan, jossa kukin voi tunnistaa samanlaisia rituaaleihin kytkeytyviä asetelmia oman elämänsä piiristä.

2.1.2 Syön kuten te, olen kuten te – sianpaisti pääsylippuna perheeseen

Reseptistä täytyi puuttua osa. Mutta mikä osa? Alku vai loppu? (TP, 48.)

Lainauksessa viitataan konkreettiseen aterian reseptiin, mutta sen voi ajatella myös Tarun illallisjärjestelyiden päämäärän, joukkoon kuulumisen, metaforana. Myös sen reseptistä tuntuu olevan epäselvyyksiä eikä toivotun lopputuloksen valmistumisesta ole takuita. Mistä silloin lähdetään liikkeelle, kun halutaan päästä osaksi jotakin joukkoa? Epävarmuus ja sen hallinta ovat niin sianpaistin valmistamisen kuin perheeseen pääsemisen päämäärän solmukohdat.

Periaatteessa onnistumisen resepti on selviö: Valmista onnistuneesti illallinen noudattaen kulttuurisia konventioita. Osoita alusta loppuun saakka arvostusta vierailijoita kohtaan tuoden esiin omaa hyvää luonnettasi juhlavaksi ja arvokkaaksi mielletyllä tapakulttuurilla. Haluavatko vieraat kuitenkaan tosiaan perinteisen aterian ja jos tahtovat, kuinka konventiota on heidän perheensä omassa juhlassa muotoiltu? ”Ei sianpaistiin koskaan mitään kastiketta tehdä” (TP, 87). Saavatko vieraat luodusta juhlavasta tunnelmasta tavoitellun käsityksen emännästään ja huomaavatko, suostuvatko tai osaavatko he siihen mukautua? ”He ovat maalta! muistin Itävaltalaisen sanat” (TP, 95). Vastaus on, että vieraat eivät tunnu sopivan Tarun idylliseen kuvitelmaan hienostuneesta, perinteikkään juhlavasta ja rauhallisesta tunnelmasta. Eivätkä he myöskään tunnu arvostavan Tarun näkemää vaivaa juuri heidän tapoihinsa sopivan perinteisen aterian toteuttamisesta, johon hän on perehtynyt perinpohjaisesti: ”[P]yhäinpäivänä Itävaltalaisen perheelle kelpasi vain yksi ainoa ruokalaji eikä sitä tarvinnut erikseen nimeltä mainita. – Näytin sormillani, millaisen pinkan reseptejä lopulta olin löytänyt –”. (TP, 11–12.)

Vieraan ruokakulttuurin keskeiset periaatteet voi etenkin nykyään saatavilla olevan informaation varassa oppia helposti (Mäkelä 2002, 35), kuten Tarun perehtymisestä aterian ruokalajeihin ja valmistustapoihin näkyy. Olet mitä syöt -ajattelu ei kuitenkaan tosiasiallisesti toteudu yhtä vaivattomasti. Itävaltalaisittain valmistettua sianpaistia syömällä Tarusta ei tule itävaltalaista. Taru tietää ruokarituaalin rungon, mutta se ei vastaa perheen omia tottumuksia. Ruokat on valmistettu väärin tai jotakin oleellista pöydästä puuttuu:

”Aina tällainen hirveä pettymys” Frau Mutti voihki. ”Ensin sitä odottaa ja odottaa, ja sitten, tällaista.” – ”Ruoka oli – se oli ja ainakin sitä oli riittävästi”, Frau Mutti nauroi minun suuntaani. – ”Meidän perheessämme sianpaistia ei koskaan syöty knöödelien kanssa eikä hapankaalin”, Frau Mutti sanoi. (TP, 146, 202.)

Tarun yritys päästä osaksi perhettä jää siten yrityksestä huolimatta etäiseksi. Illallisrituaalin avulla hän onnistuu liittymään korkeintaan ’ymmärtää itävaltalaista ruokaperinnettä’ -ryhmään, ei perheeseen.

Asia, joka läpäiseekin koko teoksen, on yrittämisen ironisoituminen. Kaiken yrittämisen ja mitätöidyksi tulemisen myötä sianpaisti muuntuu pelkämästä paistista edustamaan ironisesti koko sopeutumisyritystä. Tämä tapahtuu viimeistään kohdassa, jossa illallinen on syöty, ja Marie-Luisa antaa hyväntahtoiseksi tarkoitetun neuvon seuraavaa aterian valmistuskertaa varten. Selväksi tulee, ettei ruoka – eikä Taru kelpaa sellaisenaan:

Marie-Luisa oli tarttunut kiinni tukkaani ja kampasi sitä hyvää vauhtia suoraksi. Pöyhittyi sitä molemmilta puolilta ja veti vaatteitani suoriksi. Hän korjasi minua kaikin puolin. Sitten hän

sanoi, että ” – ja seuraavalla kerralla teet sian näin – ”. En kuunnellut. (*TP*, 291–292.)

Yrittämisen ironiaan johdattelee jo teoksen motto, Aristoteleen hyve-etiikasta muotoutunut sananlasku: ”Missä ei ole häpeää ei ole myöskään hyvettä.” Aristoteleen alkuperäinen ajatus on, ettei häpeä ole hyve. Aidosti hyveellisellä ihmisellä ei ole tarvetta häpeään. (Raymond 2018, 111–113.) Sananlasku vaikuttaa jalkauttaneen filosofisen ideaalin maalliselle tasolle: ne, joiden kuuluisi hävetä, eivät sitä tee. Ne, jotka ymmärtävät (ja osaavat) hävetä ovat aidosti hyveellisiä ihmisiä. Lukijan silmin ymmärtämättömät ja loukkaavat perheenjäsenet ovat ne, keille häpeä tosiasiallisesti kuuluisi, ei altavastaajaksi asetetulle Tarulle. Jännite teokseen syn-tyykin Tarun käymästä sisäisestä kamppailusta joukkoon kuulumisen kentällä. Halusta tehdä oikein pitäen samalla kiinni omista näkemyksistään ja identiteetistään. Hän on tilanteessa, jossa hän leimautuu epäonnistuneeksi. Vaikka hän tiedostaa, että häntä arvioidaan epäreiluilla kriteereillä, häpeää hän itseään ja yrittämistään, samalla soimaten itseään lisäksi häpeän koke-misesta.

Yrittämisen ironisoitumisen lisäksi häpeä on läsnä kansallisen identiteetin käsittelyssä. Il-lallisen käänteissä lukijalle valaistaan Frau Muttin olevan muukalaisvihamielinen. Hän ei täy-sin hyväksi tummaihoista lapsenlastaan: ”Täytyyhän sinunkin olla itsellesi rehellinen. Hän on puolikas – – Koska hän on nekeri.” (*TP*, 271.) Frau Mutti ihmettelee kriittiseen sävyyn myös sitä, miksi ei hänen pojalleen itävaltalaisnainen kelvannut. Muukalaisvihamielisyys valaisee edellisessä alaluvussa käsittelemääni maan tavoille oppimista sekä sian tarjoiluvatikonflik-tia. Taru koetaan lähtökohtaisesti perheeseen tunkeutujana. Oman kansallisen identiteetin esiin tuominen ei ole häneltä toivottavaa, mutta toisaalta hän ei haluaisi sitä piilottaa muita miellyt-tääkseen. Oman taustan häivyttäminen näkyy koko aterian sisällössä, siinä miksi hän ei mis-sään nimessä aio valmistaa suomalaista ruokaa:

”Sianpaistia? Miksi ihmeessä kukaan täällä syntymätön haluaisi välttämättä paistaa pyhäinpäi-väksi sikaa?” Frau Berger vastasi. ”Miksi te kiusaatte itseänne? Antakaa jo olla.” – – Frau Ber-ger oli luullut, että laittaisin mieluummin jotain suomalaista ruokaa, ja mitä Suomessa ylipää-tään syödään? Minä naurahdin. Frau Berger varmasti vitsaili, ulkomaalaisen kustannuksella oli tietenkin hauska vitsailla. Kysyin, että silakkalaatikkoako minun pitäisi Itävaltalaisen uimatai-dottomille sukulaisille tarjota, tiedätekö te edes mitä silakkalaatikko on? Ei sentään. – – En minä tietenkään luopuisi sian paistamisesta mistään hinnasta. (*TP*, 11, 43).

Häivyttääkseen todellista syytä olla valmistamatta kotimaansa ruokaa hän vetoaa suomalaisen ruokakulttuurin huonommuuteen. Kansallisen identiteetin piilottamisessa yhdistyvätkin nämä kaksi merkitystä: oman taustaa häivyttäminen muita miellyttääkseen sekä suomalaisen ruoka-kulttuurin vähättely.

Itävaltalaisen ruokaperinteen rituaalinen toistaminen on ladattu jännitteillä. Toive saada perheen hyväksyntä on niin suuri ja juuri sianpaisti siinä niin tärkeä, että ajatus siitä luopumisesta on kertakaikkisen käsittämätön, huvittavakin. Tarullahan on sitä paitsi hyvä syy olla luopumatta paistista. Miksi hän muka heikentäisi omaa asemaansa tarjoilemalla ulkomaalaista ruokaa muukalaisvihamielisessä ruokapöydässä? Häpeä on läsnä tässä ajatuksessa, mutta toisaalta huvittuneisuuden ja täyden kieltämisen voi nähdä selviytymiskeinona. On helpompaa sanoa, ettei omia perinneruokia kannata valmistaa niiden huonouden vuoksi, kuin myöntää, ettei halua riskeerata juhla-aterian onnistumista.

Ruokakulttuurien arvottamisen asetelmassa kotimainen silakkalaatikko näyttäytyy kulttuuriselta arvostukseltaan heikompana: ”[E]ttä silakkalaatikkoako minun pitäisi Itävaltalaisen uimataidottomille sukulaisille tarjota” (TP, 11). Suomalaiset ovat tottuneet ajattelemaan ruokakulttuuriaan eteläisemmän Euroopan vastaavaa alempiarvoisena (Purhonen & Gronow 2014, 28). Tätä viestiä karrikoidakseen, on esimerkiksi valittu varsin perinteinen, mutta nykyään vähäistä arvostusta nauttiva ruokakala – silakka. Halpa, matalan jalostusasteen tuote, jonka käsittely ja valmistus laatikoksi ei vastaa laatutasoltaan konventionaalisen juhla-aterian tunnusmerkistöä. Silakkalaatikko nähdään myös arkisina, helppoina valmistaa: ”Silakkalaatikko on ollut suomalaisessa kirjallisuudessa suoranainen arjen trooppi” (Koistinen 2004, 264).⁵ Silakkalaatikon edustama käytännöllisyys ja helppous eivät sovi juhla-aterialle toteuttamaan sitä kuvaa, minkä Taru haluaisi itsestään antaa. Suomalainen ruoka yksinkertaisuudessaan ja primitiivisyydessään ei kelpaa missään nimessä edes verrattavaksi itävaltalaisen ruokakulttuurin kanssa, saati kilpailemaan asemasta juhlapöydässä. Tekemällä illallisyleisöä miellyttäviä ruokavalintoja Taru pyrkii altavastaajan asemassaan hakemaan itselleen lisää sosiaalista pääomaa.

2.2 *Mielensäpahoittaja ja ruskeakastike: ruokakulttuurin muutoksesta*

On häränhantää, porsaanlapaa, naudanpaistia. Haaveilin aina, että emäntä valmistaisi niistä sellaisia ruokia, joita Huovis-Veikon kirjoissa syödään, kun ne on ensin hautuneet maan syvyyksissä vuorokausia. Vanhin paketti oli samalta vuodelta kun Berliinin muuri murtui, mutta miksi semmoinen menisi. Paranee vain kun mureutuu. (MP, 15.)

Vuonna 2012 julkaistu *Mielensäpahoittaja ja ruskeakastike* (=MP / *Mielensäpahoittaja*) on Tuomas Kyrön kansansuosion saavuttaneen Mielensäpahoittaja-hahmon tähdittämistä monista teoksista järjestyksessään toinen. Romaani koostuu lyhyistä pakinamaisista luvuista, jotka

⁵ Silakan tulkinnasta ”köyhäksi” kalaksi ja sen käytöstä ylevän ja alhaisen rinnastamisen välineenä lisää Koistisen (2004) artikkelissa sivuilla 264–267.

ovat suurelta osin muutosvastarintaisen vanhan miehen monologia, toistofraasinaan ”kyllä minä mieleni pahoitin”, jonka sisäänrakennettuina johtoajatuksina tuntuvat olevan kliseiset toteamukset: ennen oli kaikki paremmin ja kohtuus kaikessa.

Teoksessa Mielensäpahoittaja jää yksin kodin hoitajaksi vaimon siirryttyä asumaan hoitokotiin. Mielensäpahoittaja alkaa siten opetella ruoanvalmistusta ja ryhtyy myös kommentoimaan ruokakulttuurin muutosta, ruokaa ja sen valmistamista. Ruoan esityksiin tarkemmin pureutumalla tavoitetaan se, kuinka teos onnistuu monista ruokailmiöistä rakentuvan huumorin lisäksi tuomaan esiin päähenkilön vanhenemiseen liittyviä kokemuksia yksinäisyydestä ja hienoisesta hämmennyksestä muuttuvassa maailmassa humoristisuuden lisäksi myös koskettavasti. Pintatasoisesti luettuna kepeäsävyisessä romaanissa nämä merkitykset saattaa ohittaa.

Keskityn tämän teoksen analyysissä tarkastelemaan ruokaperinteen ja ruokakulttuurin muutoksen esityksiä ja niihin kohdistuvia asenteita. Tarkastelen myös, millaisena itsenäisen ruoanvalmistuksen merkitys teoksessa hahmottuu.

Teos törmäyttää lukijan edessä ristikkäisiä puheenaiheita ja niihin suhtautumisen tapoja. Huumori muodostuu usein juuri vastakkainasetteluista, jotka samalla herättävät tutkimuksen kannalta kiinnostavia kysymyksiä. Millainen suhteutuminen teoksessa rakentuu ajankuvasta ja suomalaisiin perinteisiin ’kansallisruokiin’ suhtautumisesta? Miksi Mielensäpahoittaja itse asiassa pahoittaa mielensä niin monista ruoka-asioista?

2.2.1 ”Kyllä haluan entistä enkä etnistä” – ruokakulttuuri muutoksessa

Mielensäpahoittaja-hahmon keskeinen ominaisuus on muutosvastarintaisuus. Se vaikuttaa olevan tälle jäärälle periaatepäätös, joka esitetään humoristisessa valossa. Toisaalta muutoksen vastustamiseen kytkeytyy myös monia kulttuuriin tottumuksiin kytkeytyviä ajatuksia ja tunteita, jotka eivät niinkään ole välttämättä ole naurunaiheita.

Mielensäpahoittaja on noin 70–80-vuotias, sodan nähnyt, omavaraistaloudessa elänyt ja niukkuudessakin kasvanut mies. Tämän ikäpolven edustajat ovat eläneet ruoan osalta nuoruuttaan nykyiseen verrattuna hyvin erilaisissa oloissa, mikä myös Mielensäpahoittajan muistoissa tulee esiin:

Jos haluaisin syödä kasviksia, söisin perunaa ja punajuurta niin kuin lapsena oli pakko. Nauriilla minun esi-isäni pysyivät hengissä. Mutta tietenkin syön vähintään kolme kertaa viikossa lihaa, jos sitä vain löytyy. (MP, 17.)

Arkikokemuksen pohjalta hahmoa voisi luonnehtia varsin tunnistettavaksi. Merjaana Nurminen (2006) on pro gradu -tutkielmassaan tarkastellut empiirisesti pienellä otannalla tämän

ikäluokan ruokailutottumuksia ja niiden muutosta sekä heidän suhtautumistaan ruokakulttuurin muutokseen. Tutkielmassaan hän toteaa, että ikäpolvea leimaa halu kulttuurisen muutoksen hidastamiseen, eikä ruokakulttuuri jää tämän asenteen ulkopuolelle. Yli puolet tutkimukseen haastatelluista pitivät ruokakulttuurin muutosta erinäisistä syistä negatiivisena⁶. Muutosvastaisuutta selitetään ikäpolven voimakkaaksi muodostuneella ryhmäidentiteetillä. He kokevat kollektiivisesti, että kulttuurin ja perinteiden muutoksen mukana Suomesta häviää jotakin, mitä heidän ikäpolvensa on ollut luomassa. (Nurminen 2006, 14, 65.)

Kulttuuri ja perinteet ovat *MP*:ssä muutoksessa, perinteiksi mielletyt raaka-aineet ja ateriat ovat jäämässä ruokarituaalien jatkuvuutta tarjoaviksi symboleiksi. Tämä muutos, perinteiden ketjun katkeaminen konkretisoituu jälkipolven hotkaisemassa 1800-luvulle asti jäljityssä ruisleipäjuuressa:

Mutta häneenpä se ketju katkesi. Kyllä huomasi poika taikinaköntin pakastimessa. Pani suuhunsa. Myöhemmin nämä samat ikäluokat keskittyivätkin katkomaan melkein kaikki perinteet. (*MP*, 111.)

Suhtautuminen uuden polven tekemisiin on siis kaiken kaikkiaan nihkeää. Mielensäpahoittajan poika on korkeakoulutettu kaupunkilaismies, joka näyttäytyy yhteiskunnallista ruokapuhetta seuraavana ja kulutusvalintojaan muun muassa eettisin perustein tekevänä. Hänen voi nähdä edustavan modernia makua, jossa perinteiden jatkamista arjessa ei nähdä enää itseisarvona. Vaikka perinteet tiedostettaisiinkin, niiden merkitys kytkeytyy enimmäkseen juhla-aterioihin. Irtautuminen ajatuksesta kotimaan ruokakulttuurista staattisen muuttumattoman saaväistyä kevyemmän ja etnisen ruokailun tuodessa vaikutteita siihen, mikä nähdään suomalaisena ruokailuna. (Purhonen et al. 2014, 26, 181–206.)

MP:ssä tätä uuden ja vanhan polven asenne-eroa konkretisoidaan ja esitetään kauttaaltaan ruoan avulla. Perunalla on tässä perinteiden katkeamisen aiheessa keskeinen osa. Peruna paljastaa niin sukupolvien välillä vallitsevan muutoksen kuin perinteiden arvonalennuksen vastustuksen:

Kyllä minä mieleni niin pahoitin, kun poika ei ottanut perunoita mukaan kotimatkalle. Olin valinnut parhaat päältä yhteen kymmenen kilon säkkiin. Pakkasi lapset autoon ja sanoi, että heillä menee enemmänkin riisiä ja nuudeleita.

Kyllä ei olisi poikaa ilman perunaa. Koska ei olisi minua ilman perunaa. (*MP*, 102.)

⁶ ”Negatiivisina seikkoina mainittiin erityisesti uusavuttomuus, valmisruokien käyttö, roskaruoka sekä vanhojen kansanruokien jääminen taka-alalle. Näkyvimmin heidän vastauksistaan nousi esille erityisesti se, että nykyajan ruokakulttuuri koetaan epäterveellisemmäksi.” (Nurminen 2006, 65.)

Suomalaisen ruokakulttuurin kehityskaaren, perunan merkityksen perusraaka-aineena käsittävä lukija ymmärtää oman tietonsa ja mahdollisesti kokemuksensakin pohjalta, millaisia arvoja, asenteita ja ajatuksia aiheeseen liittyy. Uusien tuotteiden roolista perunan syrjäyttäjinä aktivoituu ajatus nykyiseen elämäntapaamme tiiviisti takertuneesta kiireisestä arjesta.

Nykyään kotona valmistettavan ruoan vallalla oleva vaatimus on helppous ja nopeus. Suhde ”oikean aterian” valmistamiseen ja nauttimiseen on muuttunut: ”*Kyllä minä niin mieleni pahoitin*, kun ruoka pitää saada nopeasti. Pikaruoka, hätäruoka, laiskaruoka. – Oikea ruoka alkaa viisi yli viisi, kun töistä palannut isäntä nostaa ensimmäisen perunan kattilasta.” (MP, 99.) Peruna on vaihtunut riisiin ja nuudeleihin, pitkään keitettävä ja haudutettava korvattu nopeasti kypsennettävällä. (Mäkelä 2003, 42–43; Nurminen 2006, 65–71.)

Peruna tiivistää keittämisen hitauden lisäksi arkisuudessaan ja tunnistettavuudessaan ajatuksen Suomen varhaisen ruokakulttuurin valikoimasta – vaatimatonta ja toisteista, mutta vakaata. Miensäpahoittajallekin peruna ja ruskeakastike ovat ”Hyvän ja turvallisen vertauskuva” (MP, 26). Nykyperspektiivillä vaikeaksi ja hitaaksi mielletystä ruoanvalmistuksesta kehkeytyy naureskelun aihe. Vaatimattomuus on jotakin tuntematonta nykyajassa, missä valinnan mahdollisuuksia on lähes rajattomasti ja käden ulottuvilla koko maailman reseptiikka. Vertailussa hilpeyden aiheeksi nousee siis itsepintainen takertuminen johonkin, mikä nähdään vanhentuneena, alempiarvoisena ja pakollisuuden leimaamana.

Se, millaisena tietyt raaka-aineet mielletään ja kuinka niihin suhtautumista esitetään, on suoraan yhteydessä teoksen hahmojen rakentumiseen. Siinä missä kaupunkilaistuneen pojan maku on nykyaikaisempi, Miensäpahoittajan ruokavalinnat viestivät selkeästi perinteistä makua. Hänen omaksi ruokakulttuurikseen kokemiensa raaka-aineiden, kuten sisäelinten, kokonaisen kalan ja kunnon läskillä varustetun sian kyljyksen käyttö kuvataan nykyisessä ruoanlaitossa epätavallisena: ”Koetappa antaa nuorisolle munuaista. Koetappa saada lattialämmitysihminen suostumaan mihinkään missä on läskireuna.” (MP, 106.)

Ruokavalinnat ilmentävät syöjänsä makua. Perisuomalaisen, raskaan ruoan puoleen kallistuvan maun Purhonen ja muut (2014) määrittävät tutkimuksessaan ”perinteiseen kansankulttuuriin” kuuluvaksi⁷. Miensäpahoittajan hahmossa tämän ryhmän edustajuus on viety äärimilleen, liioiteltuna ja toisteisuuden kautta alleviivattuna. Miensäpahoittaja on tyyppi-hahmo, joka toisaalta asettuu äärimmäisyydessään kuitenkin massasta erottuvaksi: ”Äärimilleen vietynä tavallisuuskin on lopulta äärimmäistä ja epätavallista.” Purhosen ja muiden

⁷ Raskas ja perinteinen ruokamaku on kuitenkin lähempänä suomalaista valtavirtamakua kuin kevyeksi ja etniseksi luokiteltava, vaikka ruokailijat eivät muutoin ”perinteisen kansankulttuurin” edustajia olisikaan.

mukaan kulttuurinen ´ääritavis´ on yhtä lailla poikkeusyksilö kuin korkeakulttuurisnobi tai epälegitiimin kansankulttuurin ystävä. (Purhonen et al. 2014, 204–206, 296, 405.)

Kirjallisuudessa nämä äärierikoiset hahmot eivät ole vain mahdollisia vaan myös yleisiä erityisesti satiirisuuteen taipuvaisissa teoksissa. Yhden ääripään kuvauksella tiivistetään yhtä lailla kärjistetty kommentaari vastakkaisesta äärilaidasta. Mielensäpahoittajan perinteikkyyden vastapuolena naurunalaiseksi asettuu äärimoderni kaupunkilainen, joka näennäisesti nauttii muutoksesta, mutta tosiasiallisesti riippuu siinä kiinni yhtä pakonomaisesti kuin Mielensäpahoittaja perunassa ja ruskeassa kastikkeessa – uutta *pitää* olla kokeilemassa vähintäänkin silloin tällöin:

[S]ain samalla lautasella viinirypäleitä, homeista juustoa sekä kukkakaalia.
Miniän mielestä se oli uusi resepti. – –
– Välillä pitää kokeilla uusia, reseptejä, hän sanoi.
Miksi pitäisi kokeilla mitään uutta, ikinä? (*MP*, 116.)

Naurun lisänä on myös kriittinen katse. Ajan hengessä eli jatkuvassa muutoksessa mukana pysyminen on eräänlaista huolettomaksi maskeerattua yrittämistä ja ulkoista vaatimusta. Tulkitsenkin, että muutosvasarintaisuus sekä oman maun vahva ilmaisu kommentoi juurikin Mielensäpahoittajan vastakkaiseen ryhmään kuuluvien pakottavaa tarvetta korostaa yksöllistä identiteettiä ruoan avulla. Vaikka huumori ensisilmäyksellä vaikuttaa kohdistuvan juuri Mielensäpahoittajan asenteeseen, ruoan käytössä heijastuva satiirinen kritiikki kohdistuu moderniin elämään, väkisin elämänpiiriin istutettavaan individualismiin ja erityisyyden korostamiseen. Saadakseen esiin nämä ulottuvuudet *MP*:n huumorista lukija joutuu työstämään esitetyjä ajatuksia ja kuvattuja asenteita niin perinteisen kuin myös nykyisen ruoan käytön konteksteissa.

Perinteisen ja nykyisen rajankäynti on myös korkeaksi tai matalaksi käsitetyn maun asia. Korkeaa makua ilmentävät tavoiteltavaksi koetut yleisesti hyväksytyt asiat, jotka nähdään kulttuurista ja sosiaalista pääomaa kartuttavina. Raskas, perinteinen ruoka näyttäytyy tässä jaottelussa matalana, välttämättömyyteen viittaavana. Keveä ja modernisoitunut ruoka puolestaan edustaa korkeampaa makua. (Purhonen et al. 2014, 181–206, 396.) Keveyden nousu sosiaalisen pääoman ja erottautumisen asteikolla yhdistyy myös terveyden ja hyvinvoinnin asemaan, jonka voi ajatella kiipineen legitiimin ruokamaun uudehkoksi osa-alueeksi. Sitä mukaa, kun huomio on siirtynyt terveellisen ja hyvinvointia lisääväksi koetun ruoan arvostukseen, on sen kiinnittyminen identiteetin ja aseman ilmaisuun tiivistynyt. (Mäkelä 2002, 26–27.) Uuden kokeilemisen ja muutoksen itsearvoisen hyvyys mentaliteetti kuuluu nykyiseen ruoankäyttöön. Siinä missä Mielensäpahoittajan sukupolvelle ruoka terveyden ja hyvinvoinnin lähteenä

on tarkoittanut keskeisimmin sen riittävää saantia ja ravitsevuutta, nykyään terveys ja hyvinvointi tarkoittavat ruoan kautta rakennettavaa *kuvaa* ja *käsitystä* siitä, että on mukana tässä terveyttä ja hyvinvointia ainakin näennäisesti korostavassa modernissa, legitiimissä ryhmässä. Mäkelä (2003, 70) toteaa ruokavalioiden tarjoavan ”turvaköyden” valintojen viidakkoon ja rajaavan valintoja:

Kyllä minä niin mieleni pahoitin, kun miniä kertoi ryhtyneensä karpomaan. En tiedä miten se liittyy Hannuun, mutta karpajat eivät syö perunaa eivätkä leipää. Pitää olla pöydässä pekonia, pihviä, paistettuja munia ja voita. Kaikki hamstrataan kuin Huovis-Veikon kirjasessa. – – Kyllä en ymmärrä. Edellisessä tietissä miniä luuli olevansa sotavanki. Söi litkuja ja joi pahanhajuista porkkanamehua. (MP, 125.)

Tarpeettomaksi luokiteltava, liiallinen ruokasuhdetta mutkistava hössötys pyritään Mielensäpahoittajan sutkauksissa palauttamaan maan pinnalle, myös futuristisia mielikuvia maalailleen: ”Panevat turvakypärän päähänsä ja haluavat terveysjukurtin. Senkin mieluiten kapselina taikka porejuomana.” (MP, 106.)

Perusasioita edustaa toinen ääripää, suomalaisen ruokakulttuurin perinne. Sanoma on, ettei muutos ole ruoan keskeisin asia, se on mahdollisesti saanut kulttuurisesti liian suuren aseman identiteettien rakennusvälineenä. Ruoan olemuksen tasapaino arkisena ruokailuna ja abstraktina itseilmaisun välineenä on epätasapainossa. Jatkuvan muutoksen vaatimus joukosta erotautumiseen, tai joukossa pysymiseen, asettuu naurunalaiseksi Mielensäpahoittajan änkyröinnin kohteena. Kärjistävä ote muodostaa kokonaisuutena käsityksen, että pyrittävä olisikin takaisin sopivaan keskitiehen.

Muutoksen vastustaminen ei ole kuitenkaan niin paljon itse Mielensäpahoittajan henkilökohtainen periaatevalinta kuin tämän analyysin osan perusteella voisi ymmärtää. Jatkan tästä seuraavassa alaluvussa ruokakulttuurin muutoksen mukanaan tuoman valinnanvapauden runsauden tarkastelulla sekä tarkastelemalla sitä, millaisia keinoja elämän muutoksiin sopeutumiseen MP:ssä esitetään.

2.2.2 ”Hulluksi on maailma mennyt” – valinnoista ja vanhuudesta

Kyllä minä niin mieleni pahoitin, kun söin itseni tekemää ruokaa. – –
Eräänä tiistaina olikin se päivä, että toinen meistä seiso keittiössä yksin, kauha kädessä ja lihaliemikuutio toisessa kädessä. Se olin minä joka seisoin. (MP, 10–11.)

Mielensäpahoittajan henkilökohtaisessa elämässä tapahtuva muutos on välttämätön verrattuna nykypolven itse tuottamaan jatkuvaan muutokseen. Jatkuva muutos merkitsee Mielensäpahoittajalle sosiaalisen järjestyksen järkkymistä. Haasteina ovat pakollinen siirtyminen talon sisäpuolisiin askareisiin ja ruoanvalmistuksen kautta havahtuminen ympärillä olevan

ruokatodellisuuden muutoksiin. Joka puolella on uutta ja valintoja. Hän joutuu sopeutumaan äkillisesti ruoanvalmistuksen muuttuneeseen maailmaan, missä ruokarutiineja on olemassa, mutta ihmisen odotetaan olevan avoin kokeilulle ja muutoksille (Gronow 1998, 3; ks. Mäkelä 2002, 36). Mielensäpahoittajan torjuvan reaktion todellisuuspohjaa valaisee Gronowin (em.) esitys erilaisista mahdollisista reagoititavoista muutokseen:

Eräs mahdollinen reagoititapa on ryhtyä tietoisien refleksiiviseksi (mikä sinänsä sisältää paradoksin) traditionalistiksi tai 'habitualistiksi', toisin sanoen pitäytyä itsepintaisesti päivittäisiin rutiineihin antamatta uusien mahdollisuuksien liiaksi askarruttaa mieltä. Tällaisessakin tapauksessa saavutettu varmuus voi osoittautua petolliseksi tai kadota jonkin uuden ja odottamattoman uhkan tai haasteen edessä. (Gronow 1998, 3.)

Valinnan mahdollisuus on verrattain uusi ilmiö. Omavaraistaloudesta teolliseen ruoantuotantoon ja teknologiaan, kuten ruoan pakkaamiseen ja säilyttämiseen jääkaappien avulla on siirrytty vasta sotien jälkeen 1950–1980-luvuilla (Sillanpää 2003, 26–30). Ruokailutottumuksensa jo tätä ennen luonut ikäpolvi ei ole ehtinyt tai edes halunnut ehtiä mukaan tähän muutokseen, eikä ole siten oppinut helppoutta ja vapautta välttämättä kaipaamaankaan. Vallitsevaan vaihtoehtojen paljouteen saatetaan havahtua vasta, kun elämä muuttuu väistämättä.

Mielensäpahoittajan maailmassa tämä väistämätön muutos on vanhuus. Vanhuuden muutosten kohtaamisessa haetaan tukea tutusta ja totutusta ruoasta. Mielensäpahoittajakaan ei halua luopua kotiruoasta. Niin kauan kuin ihminen kykenee jokapäiväiseen itsensä ravitsemiseen, on hän itsenäinen, yhteiskunnan toimintoihin pystyvä henkilö, ei hoivattava. Tämä on Mielensäpahoittajan tarinassa suuri motivaatio ruoanlaittotaidon kehittämiseen:

Savu minut veti takaisin keittiöön. Toisella puolella savuava pannu, katossa kirkuva hälytin. Avasin ikkunan ja heitin pannu lumihankeen. – – Tohtori Kivinkisen mielestä minun piti ymmärtää tämänpäiväisenkin perusteella, että on kaikkien etu, kun ruoka tulee minulle valmiina – – Jos minä en syönyt ja kuolin tänne nälkään, se oli Kivinkisen vika. Kyllä ei olisi. Kyllä olisi oma vika. Kyllä olisi oma valinta. – – Kerroin [vaimolle] opiskelevani kokkitouhuja ja olevani huostaanottouhassa. Kun sen sanoi ääneen, niin rupesi naurattamaan mihin kaikkialle vanha ihminen voi nykyaikana joutua. (MP, 30, 32–33, 60.)

Kulttuurisena elementtinä ruoalla on tässä teoksessa kyky kuvata sitä, kuinka pystyvyys ruoan valmistukseen ja siitä mielipiteensä ilmaisemiseen voi asemoida ihmisiä yhteiskunnassa. Mielensäpahoittajan kanssa käytävässä keskustelussa on suojaava sävy, eikä häntä nähdä tasavertaisesti pystyvänä omiin valintoihinsa ruokahuoltonsa suhteen. Uteliaisuus ja oppiminen vaikuttavat kuuluvan nuoremmalle ikäpolvelle, ei ikääntyneelle.

Tästä rakentuu vastakkainasettelu. Ruoka saa Mielensäpahoittajan kohdalla elossa pysymisen, terveyden ja fyysisen hyvinvoinnin syrjässä kiinni pysymisen merkityksen, kun puolestaan nuorempien ruokasuhdetta luonnehtivat itsestään selvästi kokeilut ja uutuusvimma.

Vuorokäynti uuden oppimisen ja tutkimisen, sekä toisaalta muutoksen vastustamisen välillä luo Mielensäpahoittajan ruoan kohtaamisiin sympaattista huvittavuutta. Tarkemmin näitä esi-tyksiä avatessa paljastuu kuitenkin asenteellisuus ikää kohtaan, joka on yhteydessä itsemää-räämisoikeuteen ja yksilön haluun pysyä kiinni yhteiskunnassa tasavertaisena.

Ruoan voi nähdä olevan Mielensäpahoittajalle myös keino helpottaa uuteen elämänvaihee-seen siirtymistä. Reseptien on todettu kantavan paljon sukutarinoita, jatkuvuutta ja muista-mista (Mäkelä 2003, 42). Vaimon vuosien mittaan koostama reseptikirja auttaa pääsemään kiinni hänen ajatusmaailmaansa ja läsnäolonsa, perinneruoista kokeileviin tv-kokkien erikoi-suuksiin sekä patojen ja pannujen sijaintiin keittiön kaapeissa. Mielensäpahoittaja rakentaa yhdyssiteen aiempaan elämään, vaimon läsnäoloon, mutta toisaalta luo ruoan kautta uuden-laista suhdetta puolisoitten välille, vaikka he eivät enää samassa taloudessa asu: ”Tekisin itsel-leni mitä emäntä oli tehnyt minulle, sillä tavalla minä saisin hänestäkin aina palasen takaisin” (MP, 26). Reseptien kautta vaimon ohjauksessa oppiminen karkottaa yksinäisyyttä, joka on uudessa arjessa läsnä: ”Kattaminen meni heti väärin. Laitoin kaksi lautasta niin kuin meitä on aina ollut, viimeiset neljäkymmentä vuotta.” (MP, 12.)

Ruoan merkityksen yhdistäminen vanhuuteen, jossa luopuminen on läsnä aina, on tarpeel-lista lukijan rakentaessa ymmärrystä koomillisen taustalla vallitsevasta haikeasta ja surullises-takin ulottuvuudesta. ”Miksi en opetellut ruuanlaittoa jo aikanani? Miksi vain ihmettelin ja hoputin, että eikö se jo ole valmista?” (MP, 21.) Menetettyjen mahdollisuuksien ja oman vaja-vaisuuden käsittely on raskasta, mutta mikä eheyttäisi ihmisen paremmin kuin kattilallinen oman maan perunaa. Surun ja uudenkin keskellä ”Ihmisen paras ystävä on täysi vatsa”, toteaa Mielensäpahoittaja (MP, kuvakooste osa II), kylläisyys tuo rauhaa muutosten keskelle ja uu-den kohtaamiseen.

2.3 Imuri: ruoasta muistoiksi ja ravinnoksi

Nainen palkkaa siivoojan, itsensä, noin, noukkii jesarirullan matolta, kertoo samalla miten hyvä minä toimii: herää aikaisin, syö terveellisesti, pitää kropasta huolta, liikkuu. (Imuri, 23).

Anja Erämajan aiemman proosarunotuotannon tyyli kantautuu myös *Imuri*-esikoisromaanin (2019) kielellisesti elävään ja rytmikkääseen tarinankerrontaan. Päähenkilö Kristiinan as-sosioivan ajatusmaailman, kertomusten ja keskustelujen mukana lukijalle avautuu mahdolli-suus nähdä arkipäiväiset asiat, perhearki ja niiden kaaoksen mikrokosmos yhtä laajana kuin koko elämä.

Tarkastelen teoksen ruoan esityksiä suhteessa siihen, kuinka ruoan arkisuus, toistuvuus ja näennäinen tavanomaisuus liittyvät osaksi kokemusta sukupolvien ketjun ja elämän kiertokulun havaitsemista jokapäiväisen elämän keskellä pienissä asioissa. Ruoka kytkee muistot omaan arkeen ja sen kokemuksiin. Toisaalta ruoka myös muistuttaa, että ihminen on vain osa itseään laajempaa kokonaisuutta, luontoa. Teos sitoo syvällisiksi laajenevat aiheet arjen tasolle ironisoimalla ja sekoittamalla vakavaan kevyitä aiheita, kuten ruokatrendejä ja muita ruoan esityksiä, jotka ovat hyvin lähellä tavanomaisuutta ja sen kokemista.

2.3.1 ”Nyt ei parane eksyä lapsuuteen” – ruoka muiston kantajana

Ruoka ja muistot ovat tiiviisti yhteydessä toisiinsa. Muistot ovat läsnä, kun ruoan avulla pyritään luomaan yhteys johonkin tärkeään hetkeen. Ruoka voi kohottaa tilanteita arjen harmaasta massasta, mutta ruoka jää tilanteissa mieleen silloinkin, kun se ei merkitysarvoiltaan täytä odotuksia. Ruoka voi saada arvaamattoman suuren merkityksen siinä, millaisia muistoja erilaisista tilanteista loppujen lopuksi muodostuu.

Ruokaa muistojen yhteydessä esitetään teoksessa erityisesti oman äitisuhteen ja itse äitinä olemisen käsittelyssä. Muistot sijoittuvat kahteen eri ajalliseen tasoon: päähenkilön ja hänen siskonsa lapsuuteen sekä kerronta-aikaa lähellä olevaan äidin kuolemaan. Aiheet ovat ajatuksissa ja keskusteluissa pääsääntöisesti negatiivisiksi miellettyjä, vaikeita elämäntapahtumia ja tilanteita. Kertojan suhtautumisessa on kuitenkin keveyttä. Teos rakentaa ristiriitoja asioihin suhtautumisen väleille, kun elämän traagiseen puoleen yhdistyy humoristisia elementtejä ja muistojen kautta rakennetaan myös ironiaa.

Muistot ja niiden rakentuminen ovat vahvasti yhteydessä arkeen ja sen yksinkertaisiin asioihin. Jokaiselle lukijalle ovat tuttuja suomalaiset arkiset ruokarituaalit; aamiainen, kahvin keittäminen tai ruoan valmistaminen arjen kiireiden keskellä: ”Riisin kiehuessa voi järjestää eteisen kengät. – – Kun jynssäämiseen uppoutuu, saattaa muu unohtua, risotot palaa pohjaan, perhana, nainen nykäisee kattilan liedeltä.” (*Imuri*, 39.)

Odotellessaan mikrossa pyörivän kahvikupillisen lämpenemistä ja pohtiessaan asumusero-
aan Kristiinan ajatukset kääntyvät kohti omaa lapsuutta ja perhetilannetta. Yksinhuoltajavanhemman rajallinen läsnäolo ja perheen ongelmat ovat olleet osa hänen arkeaan. Lapsuuden kotiruokakokemukset ovat pääosin sinne päin -tilanteita. Arkisuus ja sen yhdistyminen muistoon lapsuuden maailmasta toteutuu kuvauksena voileipien tekemisestä ja leipäveitsestä:

Sunnuntaisin äiti hassutteli, napsutteli sormiaan. Maanantai-aamuna kampasi tyttöjen tukat, oli selän takana, tai ei ollutkaan, siskolta lipsahti leipäveitsen terä rystysten väliin, ei löytynyt laastaria, sidetarpeita, verta tuli, repäistiin yöpaidan helmasta suikale, sidottiin käden ympärille.

Koulubussissa siskoa heikotti. Koulussa opettaja desinfioi haavan ja paketoï käden. Ehkä äiti yleensä teki ne leivät, mutta oli juuri silloin silittämässä lettinauhoja yläkerrassa. (*Imuri*, 80–81.)

Leipäveitsionnettomuus liittyy vahvasti hyvän äidin mielikuvaan ja merkityksiin, joita rakennetaan myös ironisella arvelulla lettinauhojen silittämisestä. Mielikuvaan onnistuneesta perheenäidistä yhdistyy turvan tarjoaminen lapsille ruoan saatavilla olemisesta huolehtimalla (ks. Mäkelä 2003, 53). Myöhemmin teoksessakin sisarukset muistelevatkin hetkiä, jolloin äiti ei kotona ollessaankaan tehnyt ruokaa: ”Muistatko kun se katso vaan televisiota eikä tehnyt ruokaa. – – Opittiin tekemään lämpimiä voileipiä.” (*Imuri*, 116.) Ruoan jokapäiväisyys onkin vahvasti läsnä näissä tilanteissa, jotka muodostuvat mielikuvista ”kunnon aterista” (Mäkelä 2003, 51–53; Mäkelä 2002, 13–15). Konkreettisesta emotionaalisesta sitoutumisesta kerto- vasta kunnon aterista eli lämpimästä ruoasta ja perheenä aterioinnista on kertojan lapsuudessa jouduttu tinkimään vähimmäistasolla, ei vain risoton palaessa pohjaan, kuten kertojan itse pitämässään taloudessa.

Kertojan suhde turvattomuuden ja turvallisuuden kokemukseen vaihtelee. Lapsuuden ja aikuisuuden pelot ja yksinäisyys ovat yhtä jatkumoa. Ruoka osoittaa selviytymistä ja ruoka rauhoittaa silloin, kun elämä on kriisissä. Kriisi voi olla se, kun jalkalampan sähkömekaniikka pettää ja jättää ahdistukseen herätessä pilkkopimeään. Kun joutuu vakuuttelemaan, että ”lapsuuden pimeä oli ihan toista maata” ja ”tämän pimeyden kanssa pärjää kyllä” nyt aikuisena (*Imuri*, 140). Heräämistä seuraavaa epämuravuutta aiheuttaa lisäksi nälkä. Nainen kyllä vakuuttaa itsensä siitä, että kyseessä on todellinen nälkä, ei vain ahdistuksen lievityskeino, mutta mitään ei kuitenkaan itse asiassa tee mieli:

[O]nko varma että huikoo, varma ettei nälkäily ole sijaistoiminto. Ei, kylä tämä on perustoi-
minto. Tämä jos mikä on nälkää, 0,27, liikkeelle vaan, siitä vaan kohti hurinaa, jääkaappia – –
Eikö hätätilanteessa soiteta lähimmäiselle, jollekin sukulaiselle, soitetaan, noin, ovi auki, valo
lävättää kasvoille, hälyttää, munia, jugurtia, piimää, ei mitään mitä tekisi mieli. (*Imuri*, 140–
141.)

Ruoka rinnastuu tilanteessa yhtä lailla tukikeinoksi kuin läheinen, jolle soittaa. Tuttu reitti jääkaapille rauhoittaa ja viimein valikoitunut lohileipä täyttää mieliteon: ”Nainen ottaa pussista pari siivua ruisleipää, voitelee ne, pistää lohisiivun päälle. Katsoo leipiään, silmät viestivät aivoille: ruokaa tulossa.” (*Imuri*, 141.) Henkisen rauhan hakemiseen totunnaisesta ja arkisesta yhdistyy myös konkreettinen, fysiologinen rauha, jonka ruoka tuo. Täysi vatsa rauhoittaa.

Varhaisessa lapsuudessa koetulla perustarpeiden ja turvallisuuden kokemuksen järkkymisellä on yhteys yleisemminkin päähenkilön toiminnassa itsenäisyyden ja suoriutumisen

tarpeeseen, asioiden hallussa pitämiseen. Muistot omasta lapsuudesta, ja toisaalta nykyinen kokemus ruoasta rauhoittumisen keinona heijastuvat ruoan käytössä siihen, kuinka kertoja itse haluaa olla parempi äiti tarjoten itseltään lapsena puuttunutta turvan ja emotionaalisen yhteyden tuntua. Kertoja itse valmistaa lapsilleen aamupalan, patistelee kouluun ja kantaa vieläpä aamiaisen sänkyynkin. Voileipäkin pääsee normatiiviselle paikalleen aamupalaksi: ”Nainen kiikuttaa aamupalan vuoteeseen, tämän kerran. Tekee itselleen voileivän, vetelee pari siivua juustoa päälle, viipaloi tomaattia ja valkosipulia. Valkosipuli suojaa liialta kiltteydeltä.” (Imuri, 81–82.) Ruoasta rakentuu henkilökohtaisten muistojen varassa rutiinien täyttämän turvallisen arjen symboli.

Ruoan käytön eroista kahden peräkkäisen sukupolven perheissä muotoutuu kertomuksen taso, joka käsittelee toistettavien virheiden välttämistä. Nainen kokee elämän hallitsemattomuutta vastaan kamppailemisen välttämättömyytenä, jotta elämästä selviäisi virheettömästi ja voi jättää jälkipolvelle vain hyviä muistoja. Hän jopa toteaa, että jos tietäisi kuolevansa, käyttäisi hän aikansa siivoamiseen ja järjestämiseen, ettei lapsille paljastuisi kaikki elämän hajallaan olo ja keskeneräisyys:

- Jos ois kaks viikkoo elinaikaa, mitä tekisit?
- Siivoisin. – –
- En haluu että niille paljastuu elämän tyhjäkäynti, millainen jahkailija olin, ei semmosesta muistosta mitään iloa ole.
- Haluat että ne palvoo jotain mielikuvaa, menestysäitiä? Eikö olis parempi, että ihan oikeeta kehnoo ja epävarmaa äitiä muistelis ja että olis päällimmäisenä yhteisiä kokemuksia? (Imuri, 103–104.)

Halu rakentaa täydellisiä muistoja asettuu mahdottomaksi tehtäväksi Kristiinan oman äidin muistoon rinnastettuna, mutta mahdottomiin pyrkiminen vaikuttaa silti helpommalta kuin elämän hallitsemattomuuden ja epätäydellisyyden hyväksyminen. Hyviä kokemuksia voi yrittää rakentaa, mutta aina lopputulos ei ole toivotunlaisen näköinen. Tämän tiivistää erityisesti keskustelun jatko:

- Ai niin ku se viimeinen ateria. Kenen idea tilata kiinalaista sairaalaan?
- Pitää ihmisen nyt kerran elämässään syödä kiinalaista, saada se hapanimelän tuntu. Sen piti olla mieto.
- Minäkään sitä pystynyt syömään.
- No sulla nyt on se mikä kammo.
- Nosokomefobia. Kanttiinin hätävarasämpylä ei ainakaan asiaa helpottanut. Kinkku-juusto.
- Äiti parka. Olis ollut edes lohta välissä. (Imuri, 104.)

Viimeisen aterian ruokarituaalin epäonnistuminen on monitahoisesti surkuhupaisa sattumus, elämän järjestämää ironiaa, ihmisen tempoilun parodiaa. Alkuperäinenkin ruokalaji on

vähintään erikoinen valinta suomalaista ruokaperinnettä ajatellen ja ”hätävarasämpylän” konnotaatio on sekin jotakin muuta, kuin mitä tilanteen arvokkuus vaatisi. Aterian epätäydellinen luonne ja toteutus palauttavat lukijan mieleen aiemmin kerrotun leipäepisodin. Ehkä tyttärien mielissä äidin satunnainen epätäydellisyys ruokahuollossa sattui yhdistymään tähän heidän järjestämänsä ruokahuollon laadulliseen notkahdukseen. Lapsuuden keinot voileipäkokemukset palautuivat oman äidin kuolinvuoteelle sairaalasämpylän muodossa.

Kanttiinin toivomisen varaa jättävä sämpylä näyttää tätä ajatusta vasten viimeiseksi ateriksi tarjottuna tahattomalta kostonlapsuudessa lämpimien voileipien tekoon joutumisesta. Kinkkusämpylä ja viimeisen aterian farssi on sisaruksille hieman turhan realistinen kuva omasta ”kehnosta ja epävarmasta” äidistä ja ”yhteisien kokemuksien” muistelusta. Lukijalle tämä elämän ironia näyttäytyy mustana huumorina, joka keventää kuoleman ja lapsuuden kokemusten raskasta aihetta huumorin sävöyksellä. Suru ei ole tilanteessa läsnä, kun tyttäret muistelevat odotusten vastaisesti edennyttä viimeistä ateriaa. Vaikka tilanne on epämukava, saattaa muistosta sittenkin muotoutua miellyttävä, joskin eri tavoin kuin oli suunniteltu.

Ruokaan liitetyt muistojen merkitykset ja arkiset tilanteet muotoutuvat kokonaisuudeksi, jossa kaikilla eri sävyillä, traagisella, humoristisella ja lempeän tavallisella on oma paikkansa ja merkityksensä. Ne muodostavat kahden aikatason esityksiä yhdistävän motiivin. Yhteiskunnallisesti ja kulttuurisesti jaettujen normien, arvojen ja ihanteiden korostaminen, kuten täydellisen äidin aiheuma on keskeinen huumorin lähde teoksessa. Koska käsitellyt aiheet itsessään eivät varsinaisesti ole hauskoja, voisi teoksen huumorissa ajatella olevan kyse vakavanaurullisuudesta. Lukija herätellään huomaamaan jatkuvasti ympärillä olevia ristiriitoja. Vakavien aiheiden vääntelyllä saavutetaan kiehtovia toisaalta arkisia ja yksityisiä, toisaalta yleismaailmallisia ulottuvuuksia.

2.3.2 Luonnollista ja luonnotonta – ruoasta ravinnoksi ja satiiriksi

Tässä alaluvussa jatkan ajatusta jonkin vakavan koomillistumisesta. Tarkastelen ruoan ja ravinnon käsitteiden merkityseroista rakentuvaa luonnollisen ja luonnottoman välistä jännitettä. Jännite ilmenee teoksessa ruumiin hajoamisen aiheena, äidin ruumiin tuhkan ja suolistobakteeriston käsittelyssä ruoan esityksiin yhdistettynä. Kuvaukset ovat läheisesti yhteydessä ravinnon kiertokulkuun ja sen luonnollisuuteen

Siinä missä edellisessä alaluvussa käsittelin hahmojen asemaa osana ruokailutapojen kautta muotoutuvaa sukupolvien ketjua ja äitiyden rooleja, ruoan ja ravinnon esitysten kautta

Imurissa ihminen hahmottuu lisäksi osana maailman kiertokulun ketjua. Ruoan ja syömisen kulttuurisuudesta siirrytään ruumista käsiteltäessä ravinnon materiaalisen ulottuvuuden piiriin.

Luonnottomuuden vaikutelma syntyy ruumiin syömisen aiheesta, joka *Imurissa* on läsnä ruoan ravinnoksi pilkkoutumisen ja ruumiin hajoamisen kuvauksissa sekä ajatuksessa syötävästä ruoasta, jota on lannoitettu läheisen ihmisen ruumiin tuhalla. Elämän kiertokulun hahmottamisen luonnollisen ja luonnottoman ristiriitaisuus on teoksen makaaberin huumorin käyttövoimaa. *Imurissa* tämä aihe näyttäytyy ruoan käsitteellistämisen vaihteluna – rajan-
käyntinä kulttuurin ja luonnon sekä symbolisen ja fysiologisen välillä.

Tätä ruoan materiaalis-immateriaalisen luonteen tavoittavaa kokonaisuutta tarkastellessa onkin tehtävä jako ravinnon ja ruoan käsitteiden välille, jotka ovat arkipuheessa usein synonyymisiä. *Imurin* ruoan esitysten merkityksille ero on keskeinen. Kuten Robert Appelbaum (2018) kirjallisen ruoan olemuksesta sanoo, se voidaan identifioida puhtaasti ravinnoksi, olemisen ja elämisen (ja kuoleamisen) dynaamiseksi osaksi. Toisaalta se voidaan nähdä tämän funktiona ulkopuolella filosofisessa ja metafysisessä mielessä merkinä itse ”olevaisuudelle”. (Appelbaum 2018, 130–131.) *Ruoka* hahmottuu teoksessa juuri esimerkiksi arkisuutta ja muistoja kantavana immateriaalisena, kulttuurisuuden piiriin kuuluvana asiana – ihmisenä olemiseen kuuluvina kokemuksina. *Ravinto* puolestaan on ennen kaikkea orgaaninen elementti, joka on pilkkottavissa ravintoaineiksi ja tarkasteltavissa biologisina prosesseina. Esimerkiksi, kun lohileipä, *ruoka*, siirtyy suuhun alkaa se muuntua *ravinnoksi*:

Nainen ottaa leivän ja menee takaisin sänkyyn, pureskelee pitkään ja tuntee miten leipä muuttuu makeaksi, miten amylaasi pilkkoo hiilihydraatteja sokereiksi. Nielaisu lähettää liikkeelle aallon, joka vie ruokaa alas, alas, kohti mahalaukkuja, kohti kaninkoloa – – Laukku aukeaa, mahahapot ottavat ruuan vastaan, möyhentävät rukiin, kalan, rasvan. – – [H]aimasta ja sappirakosta saapuvat entsyymit pilkkomaan rasvoja ja proteiineja. Ja kun kaikki on irti otettu, kaikki tiristetty ja imaistu ruokasulasta, sysätään jyvät eteenpäin. (*Imuri*, 142.)

Ruoka pilkkoutuu irrallisiksi ravintoaineiksi, jotka eivät tässä yhteydessä enää vaikuta kantavan juurikaan lohileipään ruokana liitettyjä merkityksiä⁸. Käsitteellistämisen tasolla on siirrytty lähemmäs ravinnon materiaalisuutta, luontoa.

Luonnon ja luonnollisuuden kysymys muodostuu ambivalentiksi. Ruoasta tulee ravintoa, mutta ravinto ei muunnu ruoaksi varauksetta. Se, mikä on luonnollista *ravinnolle*, voi olla luonnotonta *ruoalle*. *Imuri* tuo esiin ruoan ja ravinnon rajapinnan ruumiin ja ruoan

⁸ Lainaus on jatkoa sivulla 29 esittämälläni lainaukselle, jossa lohileivän merkitys on vielä selvästi immateriaalinen, keino hakea turvaa.

käsittelyssä. Kuolema vääntyy makaaberiin muotoon, kun ravinnon ja ruoan merkitysten eroon sidottu luonnollisuus ja luonnottomuus sekoittuvat puutarhapalstalla käytävässä keskustelussa:

- | | |
|--|---|
| – Mitä niistä tuhista? | – Korkeintaan neljännes. |
| – Tänne äiti halus lepäämään, tää oli tärkeä paikka äidille. | – Sä olet ripotellut äidin tuhkia tänne? |
| – Mitä sä tarkoitat, mistä tuhista sä nyt puhut? | – En kokonaan, en uskaltanut. |
| – Se on ihan luonnollista, kiertotalous. | – Hyi helvetti. |
| – Hyppysellinen on täälläkin. | – Olis pitänyt täyttää uurna hiekalla sitte. |
| – Mitä sä tarkoitat? | – Mä en syö mitään äidin tuhkassa kasvaneita porkkanoita. |
- (Imuri, 147–148.)

Ruumiista jäljelle jäänyt tuhka ei ole soveliasta ravintoa puutarhapalstan ruokakasveille, vaikka se on muuntunut yksinkertaiseksi ravintoaineeksi: ”Tuhka on kalkkia” (Imuri, 147). Ravinnolle on luonnollista se, että se sisältää ravintoaineita, kuten kalkkia. Kuitenkin ajatus ruumiin tulemisesta osaksi *ruokaa* on luonnoton. Näin siitä huolimatta, että se olisi pilkkoutunut näennäisen epäkultuuriseksi vastinparikseen, luonnolliseen muotoonsa kalkkina. Ruumiin immateriaaliset, kulttuuriset merkitykset rakentuvat uudelleen osaksi ruokaa porkkanan materiaalisessa objektissa.

Inhoa herättävällä ihmissyönnillä on pitkä kirjallinen historia satiirisen ruokahuumorin välineenä (Joensuu 2017, 10). *Imurin* katkelmassakin ruumiin syömisestä ajatus vaikuttaa jakavan samanaikaisesti vastenmielisen ja huvittavuuden. Mutta mikä oikeastaan on satiirin kohde? Ruoka ja sen makaaberina näyttäytyvä yhteys ruumiiseen kertoo jotakin maailmasta, jossa elämme. Siitä, että luonnolliset asiat muuttuvat mielikuvissa ja ajatuksissa luonnottomiksi, kun ne on riittävän kauan siivottu arkikäsitteiden ulkopuolelle. Tuhkassa kasvanut porkkana muistuttaa ruumiin hajoamisesta lopulta osaksi luonnon kiertokulkua.

Tällainen lievä, mielenkiintoakin ruokkiva inho on Joensuun (2017, 12) mukaan peräisin tapahtumasta, jossa yhdistyvät ajatusmaailmassamme toisiaan hylkivät, vieraiksi koetut aiheet. Kiertokulun luonnollisen ja luonnottoman kokemus esitetään tuhkassa kasvaneiden porkkanoiden lisäksi ruoansulatuksen prosessissa, joka on toisaalta kiehtova, mutta toisaalta luotaantyöntävä ja vieras. Esityksessä suolistobakteerit työstävät jo aiemmassa katkelmassa esiintynyttä lohileipää:

Spektaakkeli huipentuu paksusuolella, bakteerien pääkaupungissa, siellä aivojen painoinen asujaimisto, outo populaatio, outojen olioiden organisaatio, on valmiina peijaisiin, ristiriitainen ja sekava joukkoäly, ihmisen toiseus, valloittamaton avaruus, hot topic. Bakteerit haluavat kuitua ja saavat sitä, saavat siitä energiaa, lisääntyvät. Kaksikymmentä minuuttia, kahdesta neljä, neljästä kahdeksan. Mutta jos ihminen on kuollut. Jos hän ei ensinkään elä. – – leviävät bakteerit vapaasti ympäri kehoa kuin häkistä irti päässeet villieläimet, käyvät ahnaasti kiinni suolen

seinämiin, kudoksiin – – Kuollut ei ole kuollut, kuollut on liikkeessä, kuhisee, ruumis täynnä elämää. (*Imuri*, 142–143.)

Ruoka siirtyy sujuvasti ihmisen ravinnoksi ja lopulta ihminen päätyy itse omien bakteeriensa sekä toisten bakteerien ja eliöiden ravinnoksi. Mahdollisesti ehkä jopa tuhassa kasvaneena porkkanana takaisin ruoaksi lautaselle.

Ihminen osana luonnollista ravintoketjua näyttäytyy kuitenkin kauhistuttavana ja makaaberina. Ajattelempa, että ruoka päättyy siihen, kun se muuttuu kehossamme ravinnoksi. Ravinnon puolestaan ajatellaan päättyvän siihen, kun kehomme on käyttänyt sen osaksi itseämme. Tosiasiassa ketju ei pääty tähän, vaan oma kehomme siirtyy yhtä lailla ravinnoksi. Ravinto on ravintoa, olipa se sitten ihmiselle tai muille eläville organismeille, kuten bakteereille ja kasveille. Takaisin hyväksi ruoaksi tästä ihmisperäisestä ravinnosta ei kuitenkaan ole paluuta. Kuten Mäkelä (2006, 20) on tiivistänyt: ”Ruoan on ensiksi oltava hyvää ajateltavaksi ja vasta sitten se voi olla hyvää syötäväksi.”

Joensuu (2017, 12) toteaa yhtäaikaisen inhon ja kiehtovuuden voivan olla keino säilyttää analyttinen etäisyys, mikä mahdollistaa ilmiön havainnoinnin ajatuksellisten ristiriitojen huumorina. *Imurissa* paradoksaalisesti olennaisena, luonnollisena osana ihmiskehoon kuuluvat bakteerin näyttäytyvät vieraseliöinä, jotka tuhoavat mielikuvan puhtaasta ruumiista. Sekä tuhassa kasvaneiden porkkanoiden että bakteerien ruoaksi päättyvän ruumiin käsittelyssä herätellään käsitystä siitä, kuinka vieras ajatus ruumiin siirtyminen osaksi luonnon kiertokulkua onkaan.

Imurissa ruoan ja ravinnon pilkkoutumista esitetään myös bakteerien ja ruumiin hajoamisen ulkopuolella. Kristiina innostuu puutarhapalstalla esittelemään tietouttaan nokkosten ominaisuuksista tavalla, jonka voi yhdistää luonnonmukaisen ruoan trendiin ja ravintotietoiseen ruokapuheeseen. Luonnonmukaisen ruoan trendi keskittyy ajatukseen käsittelemättömän ravinnon ravitsemukselliseen ja ideologiseen paremmuuteen sekä ´aitouteen´ ja ´alkuperäisyyteen´. Luonnollisuus, joka nyky-yhteiskunnassa näyttäytyy ruoalle harvinaisuutena, on hyvän ruoan symboli. Sen lisäksi aito ruoka ei ole vain ravintoa vaan koko elämän kattava autenttisuuden ideologia, jonka kautta voi kokea saattavansa luonnonjärjestyksen tasapainoon. (Leipämaa-Leskinen 2009, 145; Raippalinna 2013, 88; Jarvis 1983, 36–37.)

Ruohonen (2016, 98–104, 128) on havainnut ilmiön keräävän erilaisissa lehtiartikkeleissa runsaasti ironista kritiikkiä tosiasiallisen autenttisuuden kyseenalaistamisen muodossa. *Imuri* ottaa osaa tähän ironisointiin puutarhapalstan keskustelun jatkossa:

- Oikeesti, et viittis kiroilla, noloa.
- Uskomatonta, olet huolissas jostain kielenkäytöstä, kun mua ehkä puri käärme.
- Älä kyki siellä nokkosten keskellä.
- Oliko tässä nokkosia, oikeita nokkosia?
- Pistä hanskat käteen.
- Nokkosethan on kova juttu. Just luin jostain, että nokkoset on villivihannesten ykkönen, teho-
yrtti ja lemmenlääke. (*Imuri*, 146.)

Katkelmassa näyttäytyy naurettavana se, kuinka luonnonmukaisen ruoan ideologia on niin kaukana todellisuudesta, että sen itsessään voisi ajatella olevan luonnotonta. Elämän pienimpien osien ja kuoleman yhteys satirisoidaan asettamalla ravintoaineiksi hajoamisen ajatus yhteiselle merkitysalueelle luonnonmukaisen ruoan ja ruokaa ravintoaineiksi pilkkovan ravintotietoisien puheen kanssa.

Sekä luonnonmukaisen ravinnon ajatuksella että ruumiin hajoamisen aiheilla tuotetaan samankaltaista luonnollisen ja luonnottoman välistä rajankäyntiä. Molemmat asettuvat satirisoimaan länsimaisen modernin yhteiskunnan luonnollisuudesta etääntymistä. ”Oikeisiin nokkosiin” viittaaminen luo vaikutelman pitkällisestä luonnosta etääntymisestä. Kristiinalle on olemassa oikea nokkonen, minkä lisäksi ilmeisesti jokin vain mielikuvan tasolla oleva käsitys nokkosesta: kasvia ei tunnista edes siihen törmätessään.

Luonnollista puolestaan on tietää, että nokkonen on oikea luonnon superruoka ”villivihannesten ykkönen”, joka kuuluukin ravintotietoisien, ruokatrendeistä perillä olevan ihmisen osata pilkkoa ravintoaineiksi:

Nokkonen sisältää enemmän C-vitamiinia kuin appelsiini, enemmän rautaa kuin pinaatti, enemmän kalsiumia kuin maito ja enemmän piitä kuin lehtikaali. Lisäksi siinä on mangaania, seleeniä, kaliumia ja magnesiumia, A, E, K1 ja B-vitamiinia. (*Imuri*, 146.)

Aitoja ja luonnollisia, kaiken muun ruoan päihittäviä ravintoaineita villistä luonnosta. Aktiivisen, tietoisien ravinnon *pilkkomisen* ja ruumiin orgaanisen *hajoamisen* merkitysero tuottaa satiirin. Suhtautuminen äärimmäisen luonnonmukaisesti kiertotalouden hengessä äidin ruumiin tuhkan kalkilla ravittuihin porkkanoihin on inhon juhlaa: ”Hyi helvetti” (*Imuri*, 148). Arkeen ujutetulla uussyhteyttä luontoon rakentamaan pyrkivällä luonnonmukaisen ruoan puheella ei korvata ymmärrystä ihmisen luontoon kuulumisen todellisesta perimmäisestä yhteydestä.

Satiiri vaikuttaa ehdottavan tasapainoisemman luontokäsityksen hyväksymistä. Yhdistyessään kertomuksessa aiheet tekevät selväksi, että olemme yhteiskuntana kaukana varsinaisesta luonnosta ja luonnollisuudesta kaiken kulttuurisuuden keskellä. Ihminen ei muista olevansa kuolevainen ja itsekin osa luontoa. Ruoan ja ravinnon jatkuva kiertokulku kulttuurista

luonnoksi, luonnosta kulttuuriksi on perustavanlaatuisesti elämässämme läsnä, mutta pääsääntöisesti siitä halutaan nähdä vain osa.

2.4 *Alepala: ruoan kuluttamisen esittämisestä*

Lehtisalaattia oli.

Oli valoa, joka tunki silmiin, pidäkkeettömänä kuin hiekka. (*Alepala*, 8.)

Sanna Karlströmin uusimmassa, viidennessä runoteoksessa puhuja risteilee kulutuspohdinnoilla täyttyvillä *Alepalan* (2019) ruokamaailman käytävillä. Tavallisuudessaan ajatus Alepasta miljöönä luo kiintoisan kontrastin teoksen abstrakteille aiheille. Teoksen teemana voi nähdä nyky-yhteiskunnan kulutustottumusten herättämien tunteiden käsittelyn sekä kulutus-orientoituneen elämäntyylin kritisoinnin.

Ruokakuvasto herättää tämän laajan mielikuvien ja yhteiskunnallisten viitteiden verkoston. Tarkastelen ruoan esitysten yhteyksiä yhteiskuntaluokkien ja kulutusmahdollisuuksien eriarvoisuuteen. *Alepalan* tarkastelussa keskeisiä ovat valinnanvapauden sekä ruokaelitismi aiheet muun muassa ruoan ekologisuuteen liittyen. *Alepala* on ennen kaikkea kuluttamisen tila, oma pienenuniversuminsa, missä arvokkaan ja halvan asemat vaihtelevat ja risteävät. Kuluttaminen ja sen moraali sekä yksilön oikeus ottaa palansa maailmasta kyseenalaistuvat.

2.4.1 ”Olin eksyä sinne” – täyttymyksen ehtymätön lähde

Tässä alaluvussa tarkastelen *Alepalan* maailmassa vallitsevaa yltäkylläisyyden ja teoksen puhujan kokeman niukkuuden vastakkaisuutta. Erilaisin raaka-aineisiin liitettävien merkityksien rakennetaan puhujan kokemusmaailman ja ympäristön välistä kuilua.

Alepalassa kaupan antimet värittyvät erilaisin arvostuksin niiden kuluttamiseen liittyvien merkitysten kautta. Raaka-aineiden arvottaminen näkyy niiden esteettisyyden ja kokemuksen voimakkuuden kuvauksessa. Esimerkiksi basilika tarjoaa eksoottiseen tuoksuun perustuvan aistinautinnon: ”Minä hengitin syvään pientä basilikaa / joka tuoksui kuin metsä. / Metsä levisi hallitsemattomasti / jossain rinnan alueella, / olin eksyä sinne.” (*Alepala*, 15.) Alepan kirkkaudessa kylvetään kauneudessa. Raaka-aineita on lupa ihastella ja nauttia niiden olemassaolosta:

Nyt saan ottaa, ojentaa käden
kohti tarpeita, tunnustella
kukkakaalin hattarat, kovat pilvet
jotka natisevat kuin hankaimet kun etenen
paljastuu kurpitsan kylki kuin aamu tai ilta

ja antaa suunnan, niin kuin mikä tahansa
mitä pidämme aurinkona. (*Alepala*, 17.)

Näitä positiivisia, ihastuttavia kokemuksia varjostaa kuitenkin ympäröivä todellisuus valikoi-
man jo liiallisesta yltäkylläisyydestä:

Oi kaikkivoipa
maailmasi kaunis kuin pihvi ja väärin
Tuossa perunat, sipulit, yrtit.
Tuossa hämää, aurinkokuivattuja tomaatteja,
niin syvät hyllyt ettei käsi tavoita takimmaista purkkia. (*Alepala*, 14.)

Alepan yltäkylläisen raaka-aineiden satumaan ulkopuolella odottaa latteampi todellisuus:
”Lautasellani on keittoa, keiton pinnalla rasvaa / muodostelmia kuin kylmällä planeetalla jota
nyt lusikoin” (*Alepala*, 47). Keitto ja sen jäähtyneet rasvalaikut eivät herätä hurmosmaista
olotilaa. Rasvan muodostelmat ja kylmyys johtavat ajatukset rasvaan, joka on jähmettynyt
keiton pinnalle. Voisikin ajatella sen viittaavan kovaan eli eläinperäiseen rasvaan. Kasviperäi-
seen rasvaan aterioissa viitataan useimmiten öljynä, joten aterian voi tulkita olevan jonkin-
laista lihakeittoa. Myös *Alepalan* paikoin ekokriittisyyteen viittaavaan puhetapa motivoi ole-
tusta lihakeitosta.⁹ Kylmän planeetan lusikoiminen saa apokalyptisen merkityksen. Lihan ku-
lutus rinnastuu elinympäristömme tuhoutumiseen, johon lusikojakin nyt on osallisena. Ekolo-
gisen miellelyhtymän lisäksi myös rasva itsessään saa negatiivisia sävyjä, se koetaan hyvässä
ja terveellisessä ruokavaliossa vältettäväksi raaka-aineeksi (Fjellström 2009a, 21; 2009b, 56).

Seuraava säe edelleen vahvistaa näiden raaka-aineen kautta tuotettuja mielikuvia. Keiton
lattea olemus ikään kuin valuu muuallekin puhujan toimintaan ja muuntuu itsekritiikiksi: ”En
saa keittiötä siivottua, itsestäni hyvää kuvaa” (*Alepala*, 47). Puhujan todellisuutta Alepan ul-
kopuolella kuvataan raaka-aineilla ja ruokavalinnoilla, jotka eivät vaikuta vastaavan kaupan
käytävillä erilaisia kasviksia kohtaan koettua intoa ja tiedostavaa asennetta pohjattomia hylly-
rivejä kohtaan. Säkeistössä korostuvat melankolia ja näköalattomuuden ilmapiiri. Puhujan
tunteet ovat kadonneet ja tilalla on ”äänetön lanttu”:

En saa keittiötä siivottua, itsestäni hyvää kuvaa,
tunteet ovat kadonneet
tai äänetön lanttu kasvanut siihen missä ne sijaitsivat (*Alepala*, 47.)

⁹ Apokalyptistä maisemaa rakentavat myös ruoan esitysten ulkopuolella monet asiat, kuten viittaukset maailman syn-
tyyn sekä useat säkeet, kuten: ”Rakas, kaikki katkeaa, oksi loppuu kesken” (*Alepala*, 21) ja ruokaa sivuava ”Kahviku-
pin pohjalla ennuste on aina synkkä, / se on juotava loppuun puruineen kaikkineen.” (*Alepala*, 48).

Keitto ei motivoi itseä siivoamaan ruoanlaiton jälkiä ja lanttu mitäänsanomattomana ei pääse lähellekään sitä tunteiden ja aistimaailman iloa, mitä Alepassa oli tarjota. Keskiöön tässä latteanharmaassa todellisuudessa asettuvat ruokakulttuurimme kulttuurihistorialliset ja nykyäänkin totunnaiset käsitykset ja kuvasto kotimaisista, alkuperäisistä raaka-aineistamme (Mäkelä 2002 32). Ne koetaan kituliaina, puutetta ja ruoan elämälle välttämätöntä puolta korostavina mauttomina, primitiivisinä ja latteina elementteinä. Ne ovat olleet ja ovat helposti saatavilla olevaa halpaa koko kansan ruokaa ja ne nousevat edelleenkin esiin köyhyyskeskustelussa (Sillanpää 2003, 30). Muistotkin istuvat yhtä sitkeässä kuin nämä raaka-aineisiin liitetyt mielikuvat:

En pääse muistoistasi
etkä sinä minun //
Sinä joka olet läsnä kuin nauris
sinä joka kahiset kuin persilja ja sinä
joka avaudut kuin purkillinen punajuuria. (*Alepala*, 40.)

Yksinkertaisuuden ja suomalaisen kansanhistorian karuuden vastakohtaksi asettuu edistyskellisyuden elämänilo ja kuluttamisen vapauden mukavuus – sen mukanaan tuoma idyllisesti hedelmää tuottava tila ja lämpöä kaipaavien kasvien ainainen sesonki, jonka ”lähde ei lakannut pulppuamasta” (*Alepala*, 9):

Kaikki kasvoi vuodenajasta riippumatta
ja tuotti rajattomasti hedelmää,
huolellisesti valitut kasvikset kahisivat.
Ei juolavehnää, ohdakkeita, syntiä eikä lyöntejä (*Alepala*, 10).

Puhuja kaipaa ulos ohdakkeisesta ja rikkaruohoa kasvavasta todellisuudestaan, osaksi Alepassa ympärillään näkyvää hehkuvan tuoretta tunnemaailmaa. Hän ei pääse osaksi ruoan kauneuden juhlaa, vaikka hän yrittää nauttia siitä edes etäisesti ja hetkittäin. Todellisuus on läsnä aina:

Herneet olivat levinneet pakastealtaan pohjalle kuin jäiset tähdet.
Lohtua voi saada siten että kutsuu herneitä toisilla nimillä. (*Alepala*, 13.)

Puhuja paljastaa arkisen todellisuuden ja sen kaukaisuuden ympärillä vallitsevasta vapauden mausta ironisesti ylevöittämällä omaa elämänpiiriään esteettisillä mielikuvilla jäisistä tähdistä ja muilla nimillä nimeämisellä.

2.4.2 ”Kärky irtosi, mutta kahle seurasi” – kuluttamisen eriarvoisuudesta

Teoksen melankolinen tunnelma vaikuttaa rakentuvan puhujan ulkopuolisuuden kokemuksesta ruokavalintojen äärellä. *Alepalasta* hahmottuu puhujan rajallinen varallisuus ja sen aiheuttama emotionaalinen rasitus. Puhuja näkee ja kokee asiat väistämättä sen valossa, mitä ei voi saada ilman ”rahaa, sen suotuisaa tuulta” (*Alepala*, 12). Raha on se, mikä sulkee puhujan ulkopuolelle onnellisuudesta ja tuo esille valinnanvapauden havainnoinnin: ”Joku poimi koriinsa mitä halusi. / Raha louskutti kassakoneessa edestakaisin” (*Alepala*, 15). Muiden valinnanvapautta on vaikeaa edes katsoa ulkopuolisuuden ja osattomuuden keskeltä. Paratiisimaisessa Alepassa vaelteleva pari rinnastuu Adamiin ja Eevaan, heille kaikkea on tarjolla sopivasti eikä mitään puutu:

[V]ain rakastunut pari kuljeksi käsi kädessä
tekemässä valintoja.
Siivooja kiersi minut luuttuineen,
epäily loisti minusta kuin kolhu
sillä tavoin kuin kolhut loistavat. – –
Kuoppa kulki Alepan käytävillä,
oli vaikea sanoa olinko syvä vai tyhjä. (*Alepala*, 10–11.)

Puhuja puolestaan asettuu tässä kuvassa paratiisista pois potkaistuksi. Valintojen mahdollisuuksien kaventumisella vaikuttaa olevan yhteys puhujan kuluttajana kokemaansa arvoon. Hän esittäytyy ”kuoppana” jo teoksen avaussäkeistössä:

Alussa oli Alepa
Tulevaisuus oli autio ja tyhjä
Minä olin kuoppa, odotin että sinne heitettäisiin jotakin.
Lapiolla iskettiin yhä uudelleen. (*Alepala*, 7.)

Puhuja odottaa, että hän saisi edes jotakin kulutusjuhlasta. Intertekstuaalinen viittaus Raamatun luomiskertomukseen vaikuttaa viittaavan puhujan itsensä lisäksi myös maailmaan yleisemmin. Alepan paratiisi on kaupallisesti tuotettu tila, jota markkinavoimat ohjaavat – kohti autiota ja tyhjää tulevaisuutta. *Alepalassa* maa ei täyty, vaan sitä kaivetaan yhä edelleen ”paratiisin” rakennusaineeksi.

Puhujaa itseäänkin voi ajatella luotavan eräällä tapaa. Aiemmassa lainauksessa viitatessaan omaan määritteeseensä ”kuoppana” kolmannessa persoonassa, puhujasta saa passiivisen ja etäännytetyn vaikutelman. Aivan kuin kuoppa olisi jonkun muun antama määritelmä. Lisäksi hän on muiden aktiivisten tekojen, heittämissä tai lapiolla iskemisen, kohteena. Joku muu kuin hän itse luo ja ylläpitää tätä synkkää olemisen tilaa.

Puhujalle paratiisin ulkopuolella valinnat eivät vaikuta olevan varsinaisia valintoja, ne ovat välttämättömyyden sanelemia. Lehtisalaatin vihreän lähteen pulputessa lakkaamatta puhuja seuraa ”erikoistarjousten, auringonlaskun värejä” (*Alepala*, 9). Viittaus kohdistuu punaisiin tarroin varustettuihin viimeistä käyttöpäiväänsä lähestyviin alennuksella myytäviin valmispa-kattuihin tuotteisiin. Tämä romanttisen kaunis auringonlaskun värimaailma on puhujalle arvo-kas: ”Olin kiitollinen, en löytänyt sanoja / valmiiksi pakatulle” (*Alepala*, 16). Ruoan hinnan aleneminen ei suinkaan kuitenkaan ole varauksettoman positiivinen ilmiö. Kun erikoistarjouk-set vielä viimeisinä aukiolotunteina myydään poistohintaan, vähenee myös maisema: ”Iltayh-deksän jälkeen / maisema vähenee / kolmellakymmenellä prosentilla” (*Alepala*, 12). Ruoan arvon lisäksi vähenee valintojen mahdollisuus kulutusmaisemassa. Mahdollisuudet rajautuvat tämän värimaailman hehkuun. Viimeisen käyttöpäivän alennustuotteistakin huokuu melanko-lian ja näköalattomuuden ilmapiiri, joka poikkeaa vahvasti edellisessä alaluvussa tarkastele-mieni runsautta kuvaavien aistinautintojen runsaudesta.

Kiinnostavaa onkin se, miksi alennustuotteiden ostaminen asettuu tulkinnallisesti negatiivi-seen yhteyteen maiseman kapenemisena ja toivottomuutena. Puhujan asennoitumisesta on kuitenkin tässä analyysissä jo havaittu ekologisen kuluttamisen tiedostaminen. Poistettavien tuotteiden käyttöä voisi ajatella tästä näkökulmasta ruokahävikkiä torjuvana, ekologisena va-lintana. Puhuja siis sinänsä tekee välttämättömyydestä ruokaratkaisun, joka on mahdollista nähdä yleisesti hyväksytysti ja puhujan omien arvojenkin mukaisesti arvostettuna. Puhujalta ja lukijalta tämä positiivinen tulkinta on kuitenkin poissuljettu.

Arvostuksen tarkasteluun vaaditaankin sosioekonomisten näkökulmien rinnakkaista tulkin-taa. Keskiluokkainen kuluttaja, joka pelastaa alennusruoan hävitykseltä, tekee tietoisien ekova-linnan. Hän pidättäytyy paratiisinsa houkutuksista, tekee siis hyveellisen valinnan. Alennusla-putettu tuote on hyvä ruoka. Vähävaraisen, välttämättömyydestä saman tuotteen hankkivalla ei ole mitään mistä luopua. Olosuhteiden pakosta kaupan hyllystä noukitulle tuotteelle annettu hyvyysarvo katoaa ja jäljellä on vain ruokaa. Koska hän kuluttaa vain ´välttämättömyyksiä`, ei hän voi ottaa osaa tähän eettiseen kuluttamisen altruistiseen ideaaliin, tinkimään omista eduistaan jonkin hyväksi (ks. Pecoraro 2008, 83). Tämä vähävaraisen kuluttajan toiminnan merkityksellisyyden mitätöivä taustaoletus valintoja tekevän kuluttajan altruismista on kuiten-kin enemmän puhetta kuin toimintaa. Mazzacano D´Amato ja Falzonin (2015) näkemykset ekologisen kulutuksen motiiveista tukevat tulkintaa pessimistisestä todellisuudesta: moraaliset ja altruistiset syyt eivät juurikaan toimi motiiveina ekologisten valintojen tekemisessä (Mazzacano D´Amato & Falzon 2015, 260). Ekokuluttaminen on tapa sovittaa

syyllisyydentunteita. Kuluttamisesta ei haluta luopua, vaikka se olisi väärin ja liiallistakin. Sen sijaan kuluttaminen siirretään ekologisuudenkehykseen, joka tekee kuluttamisesta yhtä äkkiä hyväksytympää ja jopa hyveellistä (ks. Ruohonen 2016, 106–110).

Altruistinen ulottuvuus asettuu *Alepalassa* puhujan ideaaliksi, hyvän ruoan malliksi. Hyväksi ruoaksi arvottaminen onkin täysin riippuvaista siitä, millaisessa kehyksessä asiaa katsoo. Leipämaa-Leskinen (2009, 145) on havainnut, että ihminen tapaa rakentaa hyvästä ruoasta kulloiseenkin tilanteeseen sopivan käsityksen. Ilman altruistista ulottuvuutta puhujan ei siten ole mahdollista saavuttaa hyvää kuvaa itsestään omien arvojensa mukaisena kuluttajana eikä hän myöskään toisaalta ole yhtään entistä lähempänä kulutusparatiisiakaan.

Alepalan puhuja tarkkailee itseään kehyksessä, jossa ihannearvo on yltäkylläinen kulutus, jolla konsumeristista ruokamaailmaa ylläpidetään ja jolla omaa tunnemaailmaa täytetään. Toisaalta puhujan kokeman melankolian ja kaventuneen maiseman takaa hahmottuu kaksoisstantardi, joka kadottaa oman kulutuksen mahdollisen arvon ja merkitykset. Kun ruokasirkusta ei voi pysäyttää, siihen haluaisi ottaa osaa, toteuttaa mielihalujaan: ”Halusin tunteita. / Toisen pitämän leivän. – – Lämpövitriinissä makasi kolme marinoitua broileria. / Minunkin teki heti mieli lisääntyä.” (*Alepala*, 11, 18.)

Hämmennyksen ja epäuskon vallassa yltäkylläisyyttä syleilevää tunnekuluttamista katsova puhuja ei voi muodostaa itsestään mitään eheää, kelpaavaa kuvaa: ”Olen krakeloitunut, / nyt vasta palaset alkavat putoilla. / Tuntuu tyhmältä että on kädet, jalat.” (*Alepala*, 48.) Osa kuluttajista jää katselemaan sivusta valinnanvaran ja vallan eriyttäviä, kaksinaismoralistisia käytäntöjä. Puhujakin saa kuitenkin kokea ohikiitävän hetken huolettomasta kuluttamisesta teoksen toisiksi viimeisessä osastossa ”Alepalaisia kansanlauluja (trad.)”: ”Minulla on kuitti, mutten tiedä mistä. / Ostotapahtuma räntäsateessa 1.10.2018 klo 21:23:45. / Kenen muistoja nämä ovat?” (*Alepala*, 35.)

Loppujen lopuksi vähempiosainen kuluttaja kuvataan *Alepalassa* hahmona, joka kirkkaimmin näkee ympärillään vallitsevan kulutuksen absurdiuden ja tulee samalla väistämättä kiinnittäneeksi omaan kulutukseen huomiota saamatta siitä ikinä kuitenkaan kiitosta: ”Kaikki loppun pyristely ja minkä tähden: / asiat eivät ole muuttuneet, vain niiden hinta.” (*Alepala*, 47.) Muutokset ovat vain kosmeettisia: ”Alepasta tulee Siwa ja Siwasta taas Alepa” (*Alepala*, 52).

Teoksen loppupuolella puhuja kääntyy ikään kuin huomaamaan ja ymmärtämään aiheettoman itsekritiikkinsä ja alemmuudentunteensa tarpeettomuuden, mutta se ei vapauta häntä melankoliasta, tyhjiydestä ja epäuskosta:

Maailma, avaruuteen heitetty noppa
sen pinnalla kellastuva Alepa
ja minä seison jonossa seuraavana,
puristun vähä vähältä
tekonahkaisen käsilaukkuni ympärille (*Alepala*, 54.)

Kuluttamisen ja konsumeristisen maailman kynsissä pyristely päättyy vanitas-motiiviin. Luopumiseen muutoksen toivosta, mutta toisaalta kirkkaaseen tiedostamiseen, että merkitys on lopulta jossakin kuluttamisen ulkopuolella: ”rukoilin, kukapa tietää mitä on Alepan ulkopuolella / kun kuolen, ehkä minusta tulee tuhkaa eikä kaikesta muusta.” (*Alepala*, 54). Luovuttamisen katkeruus laajenee Alepasta koskemaan koko ihmiskuntaa ja yksilön itsekkyyttä:

”Kun kukan taittaa se alkaa kuihtua.
Ihminen ehtyy joka tapauksessa
ja taittelee. //
Lopussa kysymys kuuluukin
sainko tarpeeksi ja miksi juuri minä //
ja oliko tarpeeksi merkityksellisiä hetkiä,
niittyjä sullottuna yhteen maljakkoon.” (*Alepala*, 53.)

Satiirinomaisesti puhuja puhuu myös itsestään, vaikka on itse jäänyt vaille yltäkyläisyyttä.

3 Lautasellinen merkityskokonaisuuksia ja diskurssisalaattia

Teosanalyseissä nostin esiin ruoan esityksiä ja avasin niiden paikallisia tulkintoja tuoden mukaan jo jonkin verran ruoan käytön ilmiöiden tarkastelua. Analyysieni tuloksena voi todeta, että näissä tekstissä ruoka ei ole vain *asia*, vaan pikemminkin *metodi*, jonka avulla teokset rakentavat ja välittävät merkityksiä (ks. Shahani 2018, 20). Tässä luvussa tarkastelen syvemmin, kuinka eri yhteiskunnalliset diskurssit ilmenevät teoksissa ja rakentavat merkityksiä, kun niitä havainnoidaan viitekehysten raameissa.

Ryhmittelen esiin nostamani ruoan esitykset muodostamiini kolmeen viitekehykseen: oman paikan-, jokapäiväisyyden- ja katoavaisuuden kehykseen. Esitykset jäsentyvät kehysten nimien mukaisesti aihepiireihin analysoinnissa heränneiden yhteyksien perusteella. Esittelen kehysten ydinaihepiirit vielä kunkin alaluvun alussa.

Viitekehykset luovat hahmottamista helpottavan, ja osin käsittelyn edellyttämänkin tilan fiktion ja todellisuuden välisen vuorovaikutuksen tarkastelulle. Luvussa teokset ruoan esityksineen ja aiheineen asetetaan tarkasteltaviksi laajemman yhteiskunnallisen ruokakeskustelun piiriin. Kehykset asettavat suunnan sille, mihin aihepiiriin liittyen tarkastelen diskurssien toimintaa ruoan esityksissä – sitä, millaisista ruokapuheen aineksista esityksiä ja merkityksiä rakennetaan.

Teoksissa ruoan esitykset herättävät lukijan omat ruokapuheen ja ruoan käytön ilmiöistä kerryttämät tiedot ja kokemukset, joiden pohjalta esitykset saavat tekstinulkoisia ulottuvuuksiaan. Ne siis viittaavat todellisuuteen monin tavoin, kuten jo teosanalyyseistä oli havaittavissa. Fiktion ja todellisuuden monimerkityksellistä yhteyttä kuvaa jo se, kuinka monia kirjallisen ruoan tutkimiseen muovailtuja teoretisointeja on toteutettu Jean Anthelme Brillat-Savarinin aforismista ”kerro minulle mitä syöt, minä kerron mitä olet” (Shahani 2018, 21). Shahani (em., 21) mainitsee erityisesti Tompkinsin uusia teoreettisia kysymyksiä asettavan kehityksen:

Siinä, mitä syömme, ei ole merkityksellinen pelkästään kysymys ”mitä”. Merkityksellisiä ovat syömisestä paikan ja ruoan alkuperän ”missä”; historiallisen ajankohdan poliittisten paineiden ja ekonomisten olosuhteiden ”milloin”; ”kuinka”-kysymys koskien sitä, kuinka ruoka on valmistettu sekä ”kuka”-kysymys siinä, kuka ruoan tekee ja kuka sitä pääsee syömään. Viimeisimpänä ja kaikista tärkeimpänä ovat monet syömisestä ”miksi”-kysymykset – vaihtelevat syömisestä välttämättömyydet, nautinto, nostalgia ja protestit – jotka määräävät ruoan merkityksen. (Tompkins 2012, 4; suom. AR.)¹⁰

Kirjallisen ruoan tarkastelun kysymykset ovat moninaiset. Kuten jo teosanalyysissäni on käynyt ilmi, näillä kysymyksillä ruoan esityksiä puhutellen paikallisten, yksittäistenkin ruoan esitysten merkitykset levittäytyvät laajalle tekstin tulkintaan. Jotta esitysten taustalla piileviä syitä ja niiden toimintaa teksteissä voi tarkastella hedelmällisesti, on katse yksittäisten esitysten sijaan suunnattava niihin viitekehyksiin, joita esitykset avaavat.

Käyn seuraavaksi läpi edellisessä luvussa käsiteltyjä ruoan esityksiä kolmessa analyysien pohjalta muodostamassani viitekehyksessä. Tarkastelen kunkin viitekehyksen kohdalla, kuinka ruoan yhteiskunnalliset diskurssit niissä ilmenevät. Alla tiivistelmänä tutkielman johdannossa esiteltujen neljän rajaamani diskurssin osa-alueiden sisältö:

1) Identiteetti ja yhteisöllisyys. Ruoka on identiteetin rakentamisen väline. Ruoan jakaminen yhdistää, mutta ruoka voi myös erottaa. Ruokavalinnoissa tiedostaen tai tiedostamatta toteutetaan, toisinnetaan ja uudistetaan yhteyttä niihin ryhmiin, joihin identifioidutaan tai toivotaan identifioitavan.

2) Maku. Maku on yksilöllinen, mutta yhteisön määrittämä kulttuurisen ja sosiaalisen pääoman osoittamisen ja hankkimisen tapa. Maun käsite tässä tutkielmassa kuvaa kahta osa-

¹⁰ It is not simply the “what” of what one eats that matters: It is the “where” of where we eat and where food comes from; the “when” of historically specific economic conditions and political pressures; the “how” of how food is made; and the “who” of who makes and who gets to eat. Finally, and most important, it is the many “whys” of eating – the differing imperatives of hunger necessity, pleasure, nostalgia and protest – that most determine its meaning. (Tompkins 2012, 4.)

aluetta: elämänmahdollisuuksia ja elämäntähtäjä. Ensimmäiset eivät ole yksilön valinnan piirissä, vaan rakentuvat sosiaalisen aseman mahdollisuuksien rajoissa. Toiset puolestaan ovat yksilöllisen valinnan tulosta olevaa elämän tyylyttelyä.

3) Muutos. Muutos on ruokakulttuurin pysyvä tila niin maailman kuin yksilön tasolla. Muutokseen liittyy useita mielikuvia ja ajatuksia siitä, millaisena jonkin ruoan osa-alueen tulisi säilyä tai millaisena ruokakulttuuri näyttäytyä verrattuna johonkin aiempaan.

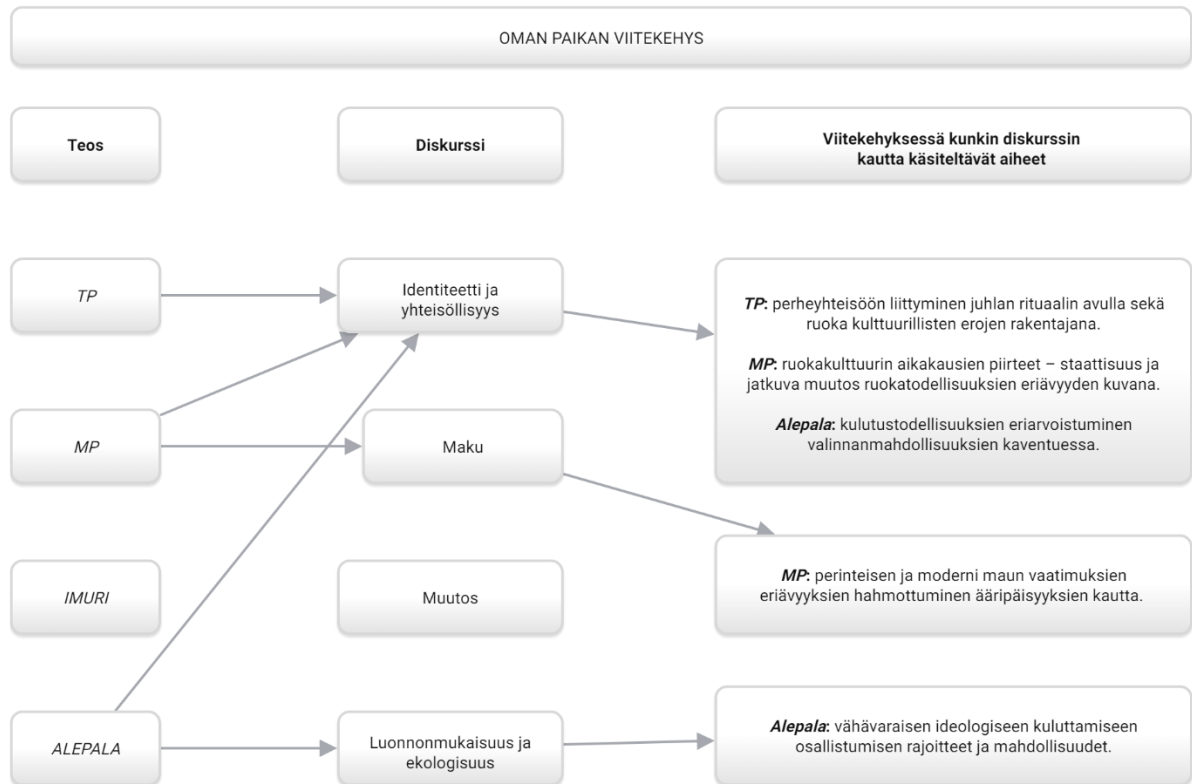
4) Luonnonmukaisuus ja ekologisuus. Luonto ja sitä säästävät valinnat ovat maailmanlaajuisia aiheita, jotka ilmenevät myös yksilötasolla. Ruokapuheessa ne näkyvät esimerkiksi erilaisina ideologisen ruoan valinnan ja luontoyhteyden käsittelyn tasoina. Ruoan yhteys luontoon hahmottuu hyvin eri tavoin riippuen yhteydestä ja lähtökohdista, joista sitä tarkastellaan.

Eri viitekehysten sisällä ruoan esitysten käsittely voi olla päällekkäistä. Jo kerran eri kehyksessä käsitellyt esitykset voivat toistua toisessa viitekehyksessä jopa saman diskurssin tarkastelussa. Näissä tapauksissa käsittely juuri kyseisten viitekehysten aihepiireihin yhdistettynä on merkityksellistä tarkastelun tuloksellisuudessa. Olen pyrkinyt sijoittelemaan tämänkaltaisia tapauksia luonteviksi jatkumoiksi. Diskursseja tarkastellessa ilmenee aiheita, joita olisi ollut mahdollista käsitellä muidenkin diskurssien kautta. Tällöin olen harkinnut, minkä diskurssin tarkastelu muodostaa eheimmän kokonaisuuden.

3.1 *Oman paikan viitekehys*

Oman paikan viitekehys on merkityksen alue, johon asettuvat oman paikan ja aseman etsiminen yhteisöissä ja niiden toiminnassa, suhteessa ajankuvaan ja ideologioihin tai muuttuviin elämäntilanteisiin. Oman paikan kehykseen yhdistettävissä esityksissä neuvotellaan erilaisten ajatusmaailmojen, roolien ja tilanteiden välillä siitä, mihin itse kuuluu sekä mikä on, voisi olla tai toivoisi oman paikan olevan. Tämän viitekehyksen alle ryhmittäviä merkityksiä tarkastelen *TP:ssä*, *MP:ssä* sekä *Alepalassa*. *Imurissa* aiheiden näen olevan enemmän kosketuksissa jokapäiväisyyden viitekehykseen, joten en käsittele teosta lainkaan tässä viitekehyksessä.

Aloitan seuraavaksi viitekehyksen kokonaisuuden avaamisen diskurssi kerrallaan. Päätelmissä luvussa 4 esitän kustakin viitekehyksestä yhteenvedon, missä pohdin, rakentuuko viitekehyksen kokonaisuudessa yhteyksiä ruoan esitysten väleille, ja kuinka eri diskurssit tähän vaikuttavat.



1) Identiteetti ja yhteisöllisyys – Oman paikan viitekehys

Täydellisen paistin analyysistä oman paikan viitekehukseen asettuu identiteetin ja yhteisöllisyyden diskurssien kautta tarkasteltavaksi yritys liittyä perheyhteisöön ruokarituaalin toistamisen kautta. Identiteetti nousi esiin vahvasti tähän liitännäisenä asiana, koska Tarun käsittäminen muukalaiseksi määritti analyysini mukaan sitä, millaista kuvaa aterian sisällöllä haluttiin rakentaa. Osoittautui, että Tarun motiivina tarjota itävaltalaiseen ruokaperinteeseen istuvaa ruokaa ei ollut vain halu miellyttää vaan myös pelko, johon syyksi ilmeni muukalaisvihamielisyys. Tarun asema kahden kulttuurin sekä epäluuloisuuden keskellä näyttäytyi haasteellisenä. Useiden ruoan esitysten kautta tuotiin esiin hankaluutta sovitella ristiriitaa oman identiteetin ja joukkoon kuulumisen halun välillä.

Itävaltalaisen perinneaterian valmistamisen kuvausta tarkastellessa esitin Tarun haluavan tulla itävaltalaista ruokaa tekemällä ja syömällä muiden silmissä vähemmän muukalaiseksi, jopa itävaltalaiseksi. Ruoka on Tarulle symbolinen keino, jonka avulla hän määrittelee suhtettaan omaan ja muihin kulttuureihin. Mäkelä (2002, 35) toteaa, että erityisesti vieraille tarjottavan ruoan avulla pyritään luomaan tietynlainen vaikutelma itsestä. Sianpaisti asettuikin symbolisesti edustamaan ruokana Itävaltaa ja itävaltalaisuutta. Vastapuolella suomalaisuuden edustajana oli silakkalaatikko. Näiden kahden jyrkästä erosta analyysissani tein tulkinnan, että

omaa paikkaa kulttuurien välissä pyritään viemään kohti itävaltalaisuutta kieltämällä suomalainen ruoka ja sen edustama kulttuurinen identiteetti.

Silakkalaatikkoon kohdistuneessa kriittisessä otteessa kaikuu todellisuudessa elävä käsitys suomalaisesta ruoasta. Jos sianpaisti tekisi Tarun itävaltalaiseksi, miksi silakkalaatikko hänet tekisi? Suomalaiseen ruokaan liittyy sitkeä mielikuva sen huonommuudesta: ”Suomalainen ruokakulttuuri voisi varmasti paremmin, jos suomalaiset ruoat olisivat parempia. Nyt ne eivät kelpaa edes meille itsellemme.” ([HS/verkkokeskustelu 9.4.08] Mäkelä et al. 2009, 6.) Tarun ilmaisu silakkalaatikosta heijastaa tätä puhetapaa suomalaisesta ruoasta. Kertomuksen asetelma ei mahdollista suomalaisen ruokakulttuurin positiivista esitystä vaikkapa vastuullisuuden tai käytännöllisyyden kautta. Suomalaisen kansallisen ruokakulttuurin imagon vähättelyn sävyä toisinnetaan teoksessa. Vähättelevällä puhetavalla pedataan asetelmaa, jossa omaa kansallista identiteettiä ei ole mahdollista puolustaa antamalla ruokakulttuurin puhua puolestaan. Tilanne ja teoksen asetelma havainnollistaa suomalaisen ruokakulttuurin uhaksikin esitettyä itsevarmuuden puutetta (Mäkelä et al. 2009, 9; Purhonen & Gronow 2014, 27–29). Myös Silvasti ja Mononen (2001, 48) tuovat saman ilmiön esiin käyttäen termiä ”itserasismi”, joka sopeinee kuvaamaan kansainvälisessä yhteisössä tapahtuvan itsealentumisen luonnetta osuvasti.

Tarun omaksi paikaksi hahmottuu ristiriitainen välitila perheyhteisön, oman kansallisen identiteetin ja kansallisten ruokakulttuurikäsitteiden puristuksissa. Kaikilla näillä osa-alueilla epävarmuus ja eriävyys ovat korostuneita ja niihin yhdistyi analyysini mukaan myös monitahoinen häpeän tunne. Näenkin, että kaikkea tätä epävarmuutta sovitellaan Tarun huvittuneella suhtautumisella silakkalaatikkoon. Ruokaa koskevan itsevähättelevän huumorin havaittiin Jacksonin ja Meahin (2019) haastattelututkimuksessa olevan käytössä moraalisia ambiguiteetteja ratkaistessa sekä mahdollisten nolojen tilanteiden välttelyssä. Myös alemman aseman sosiaalisessa hierarkiassa nähtiin aiheuttavan itsetietoisuutta mahdollisesta ruoan valintaan liittyvästä sosiaalisesta tuomitsemisesta, minkä torjumisessa huumoria käytetään. (Jackson & Meah 2019, 262–279.)

Tarun asema sosiaalisessa hierarkiassa luo lähtökohdan huvittuneelle suhtautumiselle silakkalaatikkoon. Moraalinen ristiriita puolestaan koskee häpeää, joka oman identiteetin torjumisen ja joukkoon kuulumisen välille muodostui. Noloutta olisi puolestaan aiheuttanut oman epävarmuuden myöntäminen tämän ristiriidan edessä, joten käyttöön otettiin ylenkatseellinen huvittuneisuus, jolla Taru pyrkii helpottamaan ahdistuneisuuttaan – siinä tosin erityisemmin onnistumatta.

Yhteenkuuluvuuden kokemuksesta voi todeta sen suuren sisäisen neuvottelun tarpeen, jota kulttuurien välillä oleminen vaatii. Juhla-aterian sisällöissä korostuukin kulttuuristen merkitysten ja arvostusten eriävyys. Esitys ei kuitenkaan luo ajatusta siitä, että ruoalla olisi tarkoituksenmukaista pönkittää kansallista erottautumista. Ruoan merkitysten pohjaoletukset vaikuttavat positiivisilta ja käyttötarkoitus yhdistymisen keinona on selkeä. Ateriafarssina nämä merkitykset ja tarkoitukset vain ironisoituvat.

Mielensäpahoittajan analyysistä oman paikan viitekehykseen asettuu identiteetin ja yhteisöllisyyden diskurssien kautta tarkasteltavaksi se, kuinka oma identiteetti rakentuu, tai sitä rakennetaan yhteisön ruokakulttuuristen tapojen pohjalta. Analyysissani tämä oli esillä ruokakulttuurin ajallisena kerrostumisena eri ikäpolvien ruokatodellisuuksien piirteiden eroavaisuuksina sekä suurempana vastakkainasetteluna staattisuuden ja jatkuvan muuntumisen välillä.

Mäkelä, Palojoki ja Sillanpää (2003, 8) toteavat, että ihmiset tekevät ruokavalintojaan useimmiten tiedostamatta: he syövät sitä mihin ovat tottuneet, usein ruokaa, jota on syöty jo lapsuudessa. *Mielensäpahoittajan* analyysissani tämä tuli esille siinä, kuinka Mielensäpahoittaja uuden ruokatodellisuuden kohdatessa esittää mielipiteitä ja näkemyksiä, jotka vahvasti puolustavat ”entistä” nykyisen ”etnisen” sijaan. Hän pahoittaa mielensä kaikesta ympärillä muuttuneesta eikä aio olla mukana tässä ruokakulttuurin saamassa suunnassa.

Puolustusasemaan asettumisen voikin ajatella olevan tapa pitää yllä oman ikäpolven tapakulttuuria ja tottumuksia vähemmistössä ja tuoda esille sitä, että se on edelleen olemassa. Ikäihmisenä Mielensäpahoittajaakin voi ajatella perinteeseen takertuneen vanhuksen negatiivisen kuvan sijaan myös säilyttäjinä. Hän rajaa oman ikäpolvensa ryhmän, tekee sen olemassaolon näkyväksi, luo siitä mielikuvaa ja asettaa itsensä tähän yhteisöön kuuluvaksi. Samalla Mielensäpahoittaja irtisanoo itsensä postmodernin muuttuvan subjektiuden tilasta ja globaalia konsumerismista, jossa kulutusvalinnoista neuvotellaan jatkuvasti erilaisissa tilanteissa ja kehyksissä, mitä analyysissani kuvasin miniän jatkuvien, pakollisten kokeilujen virralla. Postmodernissa subjektiudessa kuva eheästä, yhdenmukaisesta ja johdonmukaisesta identiteetistä rakentuu vain sen varaan, että yksilö tuottaa itse harmonista tarinaa itsestään, esittää Leipämaa-Leskinen (2009, 131) muihin tutkijoihin nojautuen. *MP:ssä* eheän identiteetin rakentumisen erot piirtyvät selkeinä esiin. Mielensäpahoittajalla itsellään vaikuttaa olevan yhtenäiskulttuurin ja ruokakulttuurin rajallisten mahdollisuuksien tuottamana erittäin vakaa ja selkeä tosiasioiden perustuva pohja ruokaidentiteetilleen. Nykyisen sirpaloitumisen tuottama tarve

rakentaa identiteettiään huomattavasti diskursiivisemmin ja tilannekohtaisemmin rajaten on ihmetyksen kohteena ja alisteinen kysymykselle, miksi ei voi pysyä yhdessä asiassa kerrallaan.

Eri ikäpolvien identiteettien muotoutumisella teoksessa konkretisoidaan sitä, millaisesta Mielsäpahoittajan sukupolven aikana saavutetusta selkeydestä ja turvallisesta vakaudesta on lyhyessä ajassa siirrytty moninaisten valintojen ja fragmentoituneen, moniulotteisen identiteetin maailmaan. Oman paikan löytääkseen ruokaidentiteettimielikuvaa on tietoisesti rakennettava, jotta voi saavuttaa relevantin käsityksen itsestään suhteessa ympäröivään todellisuuteen. (Leipämaa-Leskinen, 131.) Mielsäpahoittajan äkillinen joutuminen ruokakulttuurin nykyulottuvuuksien keskelle alleviivaa muutosta, ja etenkin kaiken sen vaivalloisuutta, mitä ruokaidentiteetin rakentamiseen nykyään liittyy.

Alepalan oman paikan viitekehykseen asettuvissa esityksissä identiteetin ja yhteisöllisyyden diskurssien tarkastelu on vahvasti keskittynyt eriarvoistumiseen, kuten tulee olemaan muissakin viitekehyksissä ja diskursseissa. Oma paikka rakentuu analyysini valossa puhujalle suhteessa normatiiviseksi koettuun keskivertoon kuluttajakuntaan. Puhuja jää vapaasti valintojaan tekevän ryhmän ulkopuolelle, koska joutuu itse tyytymään vähempään. Ruokaan liitetyt kulutusmielikuvat, joita teosanalyysissä kuvasin melankolian ja ruokakuvausten sisältöjen rakentamina, luovat kuvaa valinnanmahdollisuuksien merkityksellisyydestä yhteisöön kuulumisen kannalta. Käsittelen tämän diskurssin kautta erityisesti ruokavalinnoista rakentunutta osattomuuden, alempiarvoisuuden ja ulkopuolisuuden kokemusta.

Ruokapuheessa vilahtelee käsitys, että kaikilla on varaa tehdä valintoja samalla tavalla. Esimerkiksi Juhana Vartiaisen lipsahdus ruoan arvonalisäkantoja kommentoidessa *Demo-kraatti-verkkolehden* (Alastalo 2017) haastattelussa herätti kohun: ”Kaikki syö suunnilleen sen mitä ne syö. Kukaan ei vähennä syömistä sen takia, että ruoka olisi kalliimpaa.” On toki hyvä, jos ihmisen ei tarvitse vähentää syömistä tullakseen toimeen, mutta kuten Raijas (2017, 470) toteaa, ruokamenoista tosiasiaa todennäköisesti nipistetään heikossa tilanteessa. *Alepalan* puhujankin voi ajatella syövän suunnilleen sen minkä syö hänen kaivellessaan herneitä pakasteen pohjalta, mutta niiden kutsuminen joksikin muuksi kuin herneiksi lohdun toivossa kielii ironisesta asenteesta ruokasuhteeseen sekä toisaalta myös suppeaan raaka-ainevalikoimaan tympääntymisestä.

Tämän lisäksi samaan ruoan kuluttajien yhteisöjen eriytyvyyden ja keskinäisen ymmärryksen puutteeseen kytkeytyy myös mediassa aika ajoin esiintyvään ”nuukailun/köyhäilyn”

(Hyytiäinen 2017, 42) ajatukseen, jossa turhaa kuluttamista tietoisesti vastustetaan ja pyritään tulemaan toimeen mahdollisimman vähällä. Itse valittuun ideologiseen nuukuuteen voi toisaalta liittyä kykeneväisyysarha, joka poissulkee aidosti köyhät yhteiskunnallisesta keskustelusta yhä tiiviimmin. Aidosti köyhät harvoin haluavat näyttää vähävaraisuuttaan, vaan häpeävät huono-osaisuuden leimaavuuden vuoksi (ks. Ohisalo & Saari 2014, 82–83). Nuukailijalle taas on kunnia-asia tulla toimeen vähällä, koska toiminnan taustalla on oma ideologia (Ala-Risku 2014).

Nuukailun hehkutettu positiivinen kuva voi luoda ristiriitaista kuvaa esimerkiksi alennuslapputettujen tuotteiden myötä koetusta autuudesta, mitä Yhteishyvän (Lukkari 2018) ”Perhe testasi: 5 päivän putki punalapputuotteilla” -artikkeli jokseenkin osuvasti demonstroi. Ensinnäkin puhutaan testaamisesta eli kyseessä ei ole pysyvä asiointi. Perheen kulutustottumuksista saa järkevän mielikuvan, mutta aitoon vähävaraisuuteen testi ei ole rinnastettavissa. Vieraat saavat viikonloppuna alennuskermasta mansikkakakkua ja aamupalapöydän appelsiinimehun korvaajaksi ”päätyy kärryyn puhtaasta mielenkiinnosta” ruusunmarjakeitto sekä muita erikoistuotteita. Lopussa säästön mahdollisuus yllättää: jopa 1642 euroa vuodessa.

On toki hyvä asia, että rahaa säästyy ja ruokahävikkin vähenee. *Alepala* kuitenkin tuo esiin ongelmallisuuden uudenlaisen nuukailun tuottamista, yhä uusista, kohtuuttomista vaatimuksista. Nuukailu ja köyhyysimulaatiot tuottavat harha-ajatuksen siitä, että jos itse kykenee johonkin, miksi ei vähävarainenkin pystyisi. Rajas (2017, 471) toteaa yleisen vaatimusten asenneilmapiirin olevan pienituloisia kohtaan se, että heidän tuleekin nähdä vaivaa ruoanlaiton eteen. Vähävaraiselle alennustuotteiden ”saalistaminen” (Lukkari 2018) on siis välttämättömyyden lisäksi vielä ulkoinen velvoitekin. Kykeneväisyysarha ei ota huomioon jatkuvien ruoanhankinnan hankaluuksien tuottaman kuormituksen vaikutuksia kykyyn ja jaksamiseen esimerkiksi aterioiden suunnittelussa tai yleisesti mielenkiinnossa ruokaa kohtaan (em. 471; ks. Vainikainen 2018).

Näihin nojaten, ei ihmeäkään, että *Alepalan* puhuja seisoo epäilyksen vallassa katsomassa valintojen tekijöitä – heillä on varaa myös ideologisesti nuukailla paratiisimaisessa tilassa, johon puhuja vain toivoisi pääsevänsä osalliseksi. Aidon vähävaraisuuden häpeä loistaa puhujassa kolhuna. Arkisen ruoanvalinnan kautta *Alepala* vaikuttaa saavuttavan lukijan havahtumisen omaan ruoan kulutustodellisuuteensa sekä siihen, etteivät kaikki ympärillä olevat jaa samaa. Teos onnistuu rivien väleissä muodostuvan kriittisyyden ja toisaalta melankolian ja kauniiden ruokamaisemien avulla herättämään pohdintaa. Puhetapa tuo esiin kuluttajaposition välillä yhteiskunnassa vallitsevaa ymmärryksen ja mahdollisesti myös empatian puutetta.

Sisäänpäin kääntyvä katkeroituminen ei *Alepalassa* näyttäytyä ratkaisuna puhujan epärealiteetin kokemuksen purkamiseen – sisällyttäähän puhuja myös itsensä analyysini lopussa esitettyyn kulutuskriittiseen puheenvuoroon.

Alepalan oman paikan viitekehyksen yhteisöllisyyden ja identiteetin diskurssi herättää haastumisen ulottuvuuden ruoan esitysten kautta. Puhujan omaksi paikaksi hahmottuu häpeän loukussa oleminen. Kirjallisuuden voikin tässä yhteydessä nähdä toimivan pysäyttävänä voimana. Runouden merkityksiä yhdistäessä kohtaa väistämättä kysymyksen, mistä muodostuneet käsitykset rakentuvat ja lukija joutuu palaamaan ruoan esitysten ääreen ja uppoutumaan niiden herättämien ajatusten pariin.

2) Maku – Oman paikan viitekehys

Mielensäpahoittajassa oman paikan viitekehykseen asettuvissa aiheissa maun diskurssi näyttäytyy keinona tuottaa mielikuvia kahdesta ääripäästä. Analyysissä esitin modernin kaupunkilaismaun asettuvan perinteistä makua vastakkaiseksi. Määritin Mielensäpahoittajan hahmon perinteisen maun koomiseksi ´ääriperinteisyyden´ edustajaksi.

Mielensäpahoittaja asettuu vastahankaisuudessaan ja suoraviivaisissa ruokavalinnoissaan epäajanmukaiseksi hahmoksi. Fiktiivisen hahmon suhtautumisessa on toisaalta myös todellisuus pohjaa. Suomalaisten mausta on erotettavissa matalammassa asemassa työelämässä oleva ryhmä, joiden maku suorastaan uhmaa hyvää makua ja se pelkistyy etenkin miehillä yksinkertaisesta liharuoasta, porsaanlihasta tai jauhelihakastikkeesta pitämiseen. Tälle ryhmälle monelle muulle tavanomaisena (modernina) makuna näyttäytyvät asiat, kuten ravintoloissa syöminen tai viinistä ruokajuomana pitäminen, vaikuttavat helposti ”keinotekoiselta hienostelulta”. Vierasta ruokaa kohtaan ilmaistaan myös selvää epäluuloa. (Purhonen et al. 2014, 205.) Moni nuoremman polven edustaja tosiasiansa toimii samoin kuin Mielensäpahoittaja, mutta hahmon fiktiivisyys ja erityisesti iän varaan rakennettu jähmeys saavat ruokakäyttäytymisen sijoittumaan huvittavaan valoon. Samalla eri ikäpolvien välille luodaan vastakkainasettelu.

Mielensäpahoittajalle keinotekoisesta hienostelusta vaikuttaa edustavan lähes kaikki nuoremman ikäpolven ruokakäyttäytyminen, kuten etnisten ja eksoottisten nuudeliinien syöminen. Vaikka jähmeä perinteisyys on teoksessa humoristista, asettuu myös moderni vastapooli naurun kohteeksi. Maun diskurssi ei keskity niinkään itse Mielensäpahoittajaan, vaan tuohon vastakkaiseen ryhmään ja sen tapoihin pyrkiä nostamaan omaa sosiaalisen pääomansa arvoa hyväksi mauksi ajateltujen asioiden avulla.

Osana modernin ruokailijan hyvän maun metsästystä hahmottuu ilmiö, jossa ruoan hajanaisella kentällä kuulutaan milloin mihinkin erityiseen ryhmään. Nämä ryhmät pyrkivät eriytymään ja erottautumaan toisistaan ja korostavat yksilön itsenäistä ja yksilöllistä valintaa. Mielensäpahoittajan karrikoitu, kapea ja tiukkarajainen ääriperinteisyys heijastaa sitä kapeaa muottia, johon ruoasta ja sen muutoksista niin sanotusti perillä olevat yrittävät asettua. Tämä konkretisoitui miniän hahmossa. Analyysissani ilmeni, että miniän seurasi esimerkiksi karp-paamistrendiä, ”karpoamista”, josta hän toisaalta vaihtoi mehudieettiin ja tarjosi toisessa yhteydessä Mielensäpahoittajalle uutta kokeilevaa juustolautasta. Toistensa kanssa ristikkäisiäkin asioita kokeillaan peräjälkeen, muiden siirtyessä niiden pariin.

Ruoan valmistaminen ja nauttiminen tietyllä tavalla on tämän nuoren polven etuoikeus. Heillä ensisijaisempien resurssien puute ei rajoita ruoalla ilmaisua, joten erilaiset kokeilut ja yksityiskohtaisesti tietynlaisten ruokavalioiden laatiminen on mahdollista (Smith Maguire 2016, 11–18). Mielensäpahoittajan näkökulmasta voi ajatella maun ilmaisun jatkuvan erilaisen trendien kokeilun, ”dippailemisen” (Vainikainen 2018) kautta näyttäytyvän väistämättä turhamaiselta. Trendien perässä pysymisen nousu keskeiseen asemaan itseilmaisuna asettuu naurunalaiseksi.

Tämä *Mielensäpahoittajassa* alleviivattava ilmiö on läsnä käytännöissä ja kannanotoissa. Mediakuvastossa ja arjen ruoan käytön tasolla on olemassa keskiluokkaisen ’ruokahifistelijän’ malli, jota kasvisten muovikääreet ahdistavat, jolle automarketin lihatiskin epäautenttinen liha ei kelpaa, koska sillä ei ole tarinaa ja jonka blogissa esitellään uuden erikoisen raaka-aineen haltuunottoa vaativalla tekniikalla (ks. Kesko 2018; Mäkelä 2016; Pulakka 2015). Hyvää makua ja normaalia ruoankäyttöä näin kuvatessa trenditietoisuus näyttäytyy ruokakulttuurisen kaikkiruokaisuuden, kansainvälisten makujen ystävyyden ja erottautumisen pyrkimyksen sekä autenttisuuden ilmaisuina (Smith Maguire 2016, 11–18). Myös Puuronen (2008, 196–197) toteaa trendikulttuurin olevan tiedostettu ilmiö. Sen puitteissa trendiin osallistuvalla ihmiselle aiheutuu nolostumista, mikäli ei ole ehtinyt kokeilla hetkellisesti muodissa olevia asioita ja pysyä perillä uusimmista keskustelunaiheista. Mielensäpahoittajan muutosta vastustavan maun vastapoolille on siten suorastaan hyvän maun vaatimus pysyä mukana uusissa trendieeteissä ja ruokakulttuurin uusimmissa tuulissa.

Ruokatrendi-ilmiö maun ilmaisuina tunnistetaan ja se herättää vahvoja mielipiteitä sekä tunteita siitä huolimatta, vaikka sen sisältö ei koskettaisi itseä. Maun esityksistä voi havainnoida, että edes omaan vakaaseen makuunsa asettunut ja siten tyytyväinen Mielensäpahoittaja

ei voi välttyä maun rakentumisen vaikutuksilta ja läsnäololta, saati sitten modernia ruokakulttuurikerrostumaa tiiviisti elävä ja hengittävä kaupunkilainen.

Söitpä perinteisesti tai suomalaisille yleisintä ”ihan vaan perusruokaa” (Purhonen et al. 2014, 204), kaikkiin ruokailijoihin kohdistuvat silti samat yhteiskunnassa ja yhteisöissä jaetut käsitykset maun ilmentymistä. Kuten Ruokatieto Yhdistyksen (2011a) artikkelissa todetaan: ”Kansa ostaa edelleen perunoita ja tekee lihapullia. Trendit kuitenkin lähettävät ympärilleen aaltoja, jolloin kaikki lihapullanvalmistajat saavat pikkuisen näitä vaikutteita – –.” Mielensä-pahoittajan ivailevasta suhtautumisesta pirstaloituneita maun ilmaisia kohtaan hahmottuu kärjistyksien sisältämän totuudellisuuden kautta pehmeämpiäkin piirteitä – kummastelun yhteyteen rakentuvaa sympatiaa tätä pirstaloituneessa ja vaatimusten täyttämässä ruoan status-symboliikan maailmassa elävää sukupolvea kohtaan.

3) Luonnonmukaisuus ja ekologisuus– Oman paikan viitekehys

Alepalassa oman paikan viitekehyksessä luonnonmukaisuuden ja ekologisuuden diskurssin läpi hahmottuvat asiat ovat hyvin läheisessä yhteydessä eriarvoisuuden aiheeseen, joka ilmeni jo myös identiteetin ja yhteisöllisyyden diskurssin tarkastelussa. Tässä analyysissä otan tarkastelukulmaksi erityisesti eriarvoistumisen käsittelyn ekologiset seikat. Ekologisuuteen painottuva diskurssi käsittelee sitä, kuinka nykyisessä ruokaympäristössä toimimisen jatkuvasti yhä keskeisemmiksi periaatteiksi muodostuvat eettisen ja ekologisen kuluttamisen arvot. Runsauden jatkuvaa läsnäoloa arkisessa ympäristössä, kuten Alepassa, ei kuitenkaan pääse karakuun. Tämän kulutusympäristön sekä ekologisuuden diskurssin arvomaailman vaikutuspiirissä on *Alepalan* puhujakin, vaikkakin sivustakatsojana.

Rajalliset mahdollisuudet ovat käsittelyn ytimessä, mitä pohjustan lainauksella: ”Jos hinta ja erityisesti ´oranssit alennuslaput´ määräävät elintarvikevalintoja, jää syömisestä terveellisyys ja vastuulliset valinnat varmasti taka-alalle” (Raijas 2017, 470). Ekologisen kuluttamisen mahdollisuudet asettuivat ristivaloon siitä saadun arvostuksen kertymisen kanssa analyysissäni poistohintaan myytävän ruoan aiheen käsittelyssä. Totesin kuluttajien välisenä keskeisenä eroavaisuuden pisteinä olevan sen, ettei vähävarainen luovu mistään, kun taas valinnan mahdollisuuden omaava vastustaa houkutusta ja tekee aktiivisesti oikeamman valinnan. Kuluttajien ekologiset valinnat hahmottuvat hyvin individualistisina ja syntyvät oman hyödyn ensisijaistamisesta.

Juulia Mäkipää (2008) tarkastelee pro gradu -tutkielmassaan kuluttajien kirjoittamien ruokaostokertomusten pohjalta alennustuotteisiin liitettyjä mielikuvia ja toimintatapoja. Hänen havaintonsa eivät suoranaisesti koske ekologisesti motivoitua valintaa, mutta näen hänen

havaintojensa olevan laajennettavissa tähän yhteyteen. Havaintojensa perusteella hän toteaa, että tarinoiden päähenkilöt käyttävät valtaa etsien vanhentuvan alennustuotteen tilalle toisen paketin tai täysin toisen tuotteen. Erityisesti jauhelihan kohdalla esiintyi alennustuotteiden takaan tuoreemman vaihtoehdon kaivelua. (Mäkipää 2008, 53.) Mäkipään havainto ensisijaisen tuotteen korvaamisesta kokonaan toisella kielii mielestäni siitä, että mikäli kuluttajalla on valinnanvaraa, tuotteen mahdollinen päätyminen ruokahävikiksi on helposti ohitettava asia, mikäli valinnassa on mukana jokin muukin kriteeri kuin hinta, esimerkiksi terveellisyys tai omaan makuun sopivuus.

Mäkipää (2008, 58–59) toteaa kuluttajan kyvyn omaan aktiivisuuteen valintoja tehdessä voimaksi, joka muuntaa mielipahaa ja negatiivisia tunteita positiivisiksi. Vähävaraiselta *Alepalan* puhujalta tämä valta puuttuu. Myös Pecoraro (2008) toteaa altruistisessa puhetavassa korostuvan juurikin yksilön mahdollisuuden toimia oikein arkisia ruokavalintoja tehdessään eli negatiivisia vaikutuksia vähentäen. Tämän hän esittää tarjoavan aktiivisen subjektiposition, joka ”tuottaa hyveellisen ja oikeamielisen ihmisen identiteetin”. (Pecoraro 2008, 71.) Skeggs (2004) vahvistaa näiden näkemysten todenperäisyyttä esittäessään, että rajattujen resurssien vuoksi normatiivisen kuluttajan kuvan ulkopuolelle jäävä tai jättäytyvä nähdään automaattisesti moraalisesti alempiarvoisena, mikä johtaa itseään toistavaan kierteseen: tuloksena on ulkopuolelta nähty ja subjektiivisesti koettu vajavaisuus. Tämä puolestaan johtaa itsestä lähtöisin olevan oman identiteetin tuottamisen mahdottomuuteen. (Skeggs 2014, 91.) Nämä näkemykset tuottavat kuvaa itseään ruokkivasta ilmiöstä.

Ilman altruistisen valinnan mahdollisuutta ei ole olemassa myöskään tasavertaista valta-asemaa, josta käsin ottaa osaa puheeseen ekologisesta kuluttamisesta. Ruokatieto Yhdistyksen ruokatrendejä käsittelevä artikkeli havainnollistaa julkiseen keskusteluun osallistuvan normatiivisen kuluttajan mielikuvaa. Keskeisiksi asetetaan kokemuksellisuuden arvot, joihin köyhällä ei ole varaa, mikä sulkee heidät keskustelun ulkopuolelle:

Ruuassa arvostetaan nyt nautintoa ja elämyksiä, sekä myös hyvää oloa ja terveyttä. Näistä kokemuksista keskusteleminen ja niiden jakaminen muiden kanssa ovat oleellinen osa sosiaalista kanssakäymistä. Vasta kertominen kasvokkain, yhteisömediassa tai blogissa tekee ruuasta kokemuksen. (Ruokatieto Yhdistys ry 2011a)

Toisin sanoen *Alepalan* esittämä kuluttaja on ruoan kuluttamisvalintojen mahdollisuuksien ja ideologisesti rakentuvan identiteetin lisäksi ulkopuolinen myös ruoasta käytävästä valtavirtakeskustelusta ja sen yhteisöllisyydestä.

Huono-osaisuuteen liittyy leimautumisen pelko ja keskustelu voi äityä varsin asenteelliseksi ja henkilökohtaiseksi, mikä luo kynnystä osallistua keskusteluun ei-

valtavirtaperspektiivistä. Vähävaraiset ovatkin perin hiljaa kulutuskeskustelussa, näkymättömiä suorastaan. (Laiho 2018.) Ruoasta puhumisen ja ruokakäyttäytymisen, ruoasta sekä kulutuksesta kiinnostuneena olemisen sekä halujen ja toiveiden välille vedetään usein yhtä kuin -merkki keskustelun kanssa: vasta kokemuksellinen osallistuminen ja siitä kertominen viestii ruoan ajattelemisesta.

Alepalassa puhuja asettuukin keskustelun avaajaksi, jolla on puhetilaa. Kuluttajan mielikuvana hän on ikään kuin tyhjiössä, ei osallisena kulutusjuhlaan eikä liioin ideologiseen ekokuluttamiseen 'oikealla' yleisesti noteeratulla tavalla. Puhujan ruokakäyttäytymisestä huokuu vain vaille jääminen, mutta puhuja tuo näkyväksi sen, että myös vähävaraisilla on ajatuksia ruoan kuluttamisesta. Puhujalla on ääni, joka on aktiivisuuden väline.

Vähävaraiset kuluttajat niputetaan usein yhdeksi epäkriittiseksi ja -kulttuuriseksi joukoksi (Smith Maguire 2016, 11). Kuten analyysissäni nostin esille, puhuja ajattelee itsensä negatiivisesti ”kuopaksi”, passiiviseksi ja ulkoa päin määritellyksi. Puhuja nähdään teoksen maailmassa muiden silmin vain kuoppana, joka ei heille näy eikä kuulu omana itsenään. Runon lukija voi nähdä tämän ristiriidan.

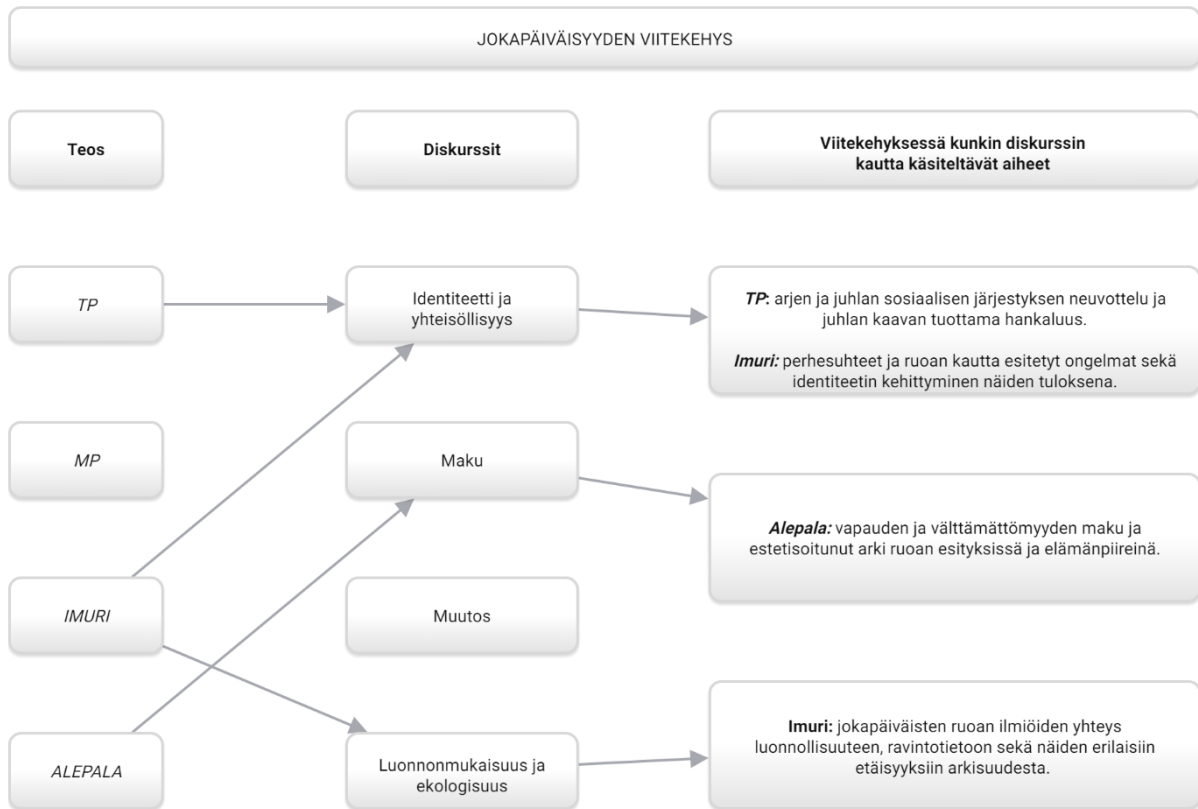
Puhujan tuo äänellään esiin pohdintoja ja kokemuksiaan, mutta pelkkä ääni ei takaa muutosta, mikä analyysini loppupuolella oli esillä vanitas-motiivin muodossa. Esitin puhujan hyväksyvän asemansa tässä tilassa, jossa ei ole mahdollisuutta saada otetta oikein mistään hyvästä ja oikeasta. Puhujan yksityinen näköalattomuus ja kykenemättömyys tehdä valintojaan laajenee yleiseksi näköalattomuudeksi minkään muuttumisen mahdollisuudesta. Puhujan asema vähävaraisena ekologista kuluttamista pohtivana kaupan asiakkaana näyttäytyy mitättömänä. Ulkopuolisuuden ja häpeän kehä sekä oman äänen saamisen vaikeus pitää tiukasti tuossa paikassa. Puhujan paikaksi ekologisuuden diskurssin kautta hahmottuu sivullisuus aikakaudella, jolla oikein toimiminen kulutuksessa puheessa ja toiminnassa on arvon mittari. Niin pitkään kuin puhetavat ja todellisuus ovat näin eriytyneet ja ymmärrys vähäistä ei yhteiskunnan kaikkiin kerroksiin ulottuvaa ekologista muutosta tapahdu, tuntuu *Alepala* toteavan.

Lopuksi haluan käsitellä hetken *Alepalan* huumoria – tai pikemminkin sen puutetta. Ruoasta ja osattomuudesta puhuttaessa on havaittu aihetta usein kevennettävän itsealentuvalla huumorilla, jolla puolustaudutaan kritiikkiä vastaan. Tällaista huumorin muotoa tarkastelin myös *Täydellisen paistin* osalta aiemmin tässä alaluvussa. Itsealentuvan huumorin tarkoitus on etäännyttää itseään huumorin kohteesta, mikä alleviivaa siihen liitettyä epämiellyttävyyttä tai häpeää. (Jackson & Meah 2019, 262–279.)

Alepalan aiheita ei sen puhuja kevennä. Teos etenee häpeän kokemuksesta katkeruuteen tai epätoivoon taipuvan satiirin reunamille, jolloin häpeää ei lopulta ole jäljellä. *Alepalan* esitystavat ja niiden herättämät merkitykset vaikuttavat sulkevan myös lukijalta pois hermostuneen naurahtelun mahdollisuuden. *Alepalan* puhujan tunteita ja tuntemuksia ei peitellä huumorilla, vaan ruokaan suhtautumisesta välittyvät tiedostavuus sekä aito into ja mieltymys ruoan aistilliseen nautinnollisuuteen. Myöskään ostosten tekemisen kuvaukset eivät ole häpeäntäyteisiä, vaan neutraaleja tai kauppamiljöön ulkopuolella voimistuvaan melankoliaan viittaavia. Kaupassa häpeän tunne välittyy hämmästyksenä ja epäuskona ympärillä olevaan, mutta silloinkin avoimesti, ei itsealentuvasti naurahdellen tai muiden todellisuutta pilkaten – läsnä on vaikuttava vakavuuden ilmapiiri. Tämän affektiivisuuden rakentumisen tutkiminen kuitenkin olisi jo toisen tutkimuksen kysymys.

3.2 Jokapäiväisyyden viitekehys

Jokapäiväisyyden viitekehukseen sijoittuvat ne ruoan esitykset, joissa merkityksellistyvät toisteisuus, totunnaisuus ja ruoan luonne välttämättömyytenä. Kehyksessä merkityksen saavat tavanomainen miljöö, yksinkertaisuus, raaka-aineiden ja ruokien tuttuus sekä ruoan läsnäolo kaikkialla. Toisaalta myös jokapäiväisyyden toistuvuuden rikkoutuminen on yhtä lailla merkityksellistä. Näitä aiheita esiintyi kolmen teoksen, *TP:n*, *Imurin* ja *Alepalan* ruoan esityksissä. *Mielensäpahoittajaa* olisi ollut mahdollista tarkastella tässä kehyksessä muutoksen diskurssin kautta, mutta päätin sijoittaa tarkastelun katoavaisuuden viitekehysten yhteyteen. Seuraavaksi avaan jokapäiväisyyden kokonaisuutta diskurssi kerrallaan samaan tapaan kuin oman paikan viitekehystä.



1) Identiteetti ja yhteisöllisyys – Jokapäiväisyyden viitekehys

Täydellisessä paistissa jokapäiväisyyden viitekehyseseen asettuu identiteetin ja yhteisöllisyyden diskurssien kautta tarkasteltavaksi juhlan ja arjen eroavaisuuden aihe. Totesin juhlatilanteen sosiaalisen organisoitumisen poikkeavan paljon arkisesta. Juhlan rituaalisen kaavan tarkoitus on tarjota tukea, kun arkipäivän totunnaisuus ei ole sitä tuomassa. *TP*:ssä nimenomaan arjen rikkoutuminen on jokapäiväisyyden kehyksessä merkityksellistytvä aihe, mikä yhdistyy vallankäytön mahdollisuuksiin, jotka arjessa eivät ole läsnä. Juhlan käytännöt voivat tarjota turvaa, mutta *TP*:ssä niiden seuraaminen vaikeuttaa yhteisössä toimintaa. Käytännöistä joudutaan neuvottelemaan yhtäaikaaisesti arkipäiväisten sosiaalisten käytäntöjen sekä juhlan piirissä. Keskeisiksi asioiksi asettuvat sosiaalisen organisoitumisen ajan myötä tapahtuneet muutokset, perinteiden staattisuus sekä juhlan mukanaan tuoma sosiaalisten roolien jäykkyys.

Mäkelä (1990, 45) kuvaa ateriaa juhlan kokonaisuutta sääteleväksi merkkijärjestelmäksi, josta muodostuu formaalien toimintojen ja tapahtumien järjestäytynyt esitys, eräänlainen illalisperformanssi. Osana tätä performanssia ovat erityisesti perinteeseen ja formaaliin kaavaan kuuluvat tarkat roolit. Julier (2013, 37) käyttää perinteisten sosiaalisten juhlan roolien tarkasteluun tutkimusaineistona 1920–1930-lukujen amerikkalaisille luokkanousukkailla suunnattua Emily Postin tapaopasta. Oppaan neuvojen pohjalta tutkija toteaa tiukasti rajattujen roolien merkityksen olevan sosiaalisen kanssakäymisen mahdollistaja siten, että se rajaa ihmisten

epävarmuutta ja hämmennystä sen suhteen, mitä heiltä odotetaan. Julierin (em. 2013, 37) lainaamassa katkelmassa Post muun muassa kuvaa ideaalia ”hurmaavaa” emäntää, joka on tahdikas, sympaattinen, tasapainoinen ja käytökseltään moitteeton.

Näiden tiiviiden roolijakojen ja ideaalin illallisen kontekstiin *TP*:n ateria asettuu. Ideaalin illallisperformanssin esityksestä *TP*:ssä ei kuitenkaan selkeästi ole kyse. Täydellisen emännän ideaali kääntyy tunnistettavaksi mielikuvaksi onnistumisen odotuksen ja toisaalta epäonnistumisen pelon ja kaaoksen kokemukseksi, jota eivät hallitse sen paremmin arjen tottumukset kuin formaali asetelma. *TP*:n realismisuus rakentuu ideaalin illallisjuhlan satulinnan päälle, sen formaalien toimintojen ja tapahtumien näyttämön taustaksi, käänteiseksi varjoesitykseksi. Se tuo esiin struktuurit, jotka itse asiassa vaikeuttavat, eivät helpota ihmisten kanssakäymistä. Juhla hahmottuu illuusiona, jonka eteen tehtävän työn on tarkoitus olla saumattomasti sujuvaa ja näkymätöntä (Julier 2013, 53).

Juhlan illuusioon kuuluva vieraiden ja järjestävän tahon tehtävien tarkka jako on Julierin (2013) havaintojen mukaan epätoimiva. Päivällisjuhlien perinteessä juuri jäykkä kaavamaisuus vieraan ja järjestäjän, palveltavan ja palvelijan sekä naisten ja miesten asemissa koetaan ongelmallisena. (2013, 53.) Näin tapahtuu myös *Täydellisessä paistissa*.

Analyysissani Tarun ja anoppi Frau Muttin välillä vallitseva sosiaalinen hierarkia esittäytyi valtataisteluna siinä, kuka illallista tosiasiasa johtaa. Iäkäs Frau Mutti esitetään suvun patriarkkana ja hän ottaakin tilansa juhlan kunniavieraana. Sen sijaan, että hän noudattaisi formaalia kaavaa ja jättäisi emännälle kuuluvan taustatyön huomiotta ja suostuisi yhteisymmärryksessä palveltavana olemiseen hän näkee oikeudekseen puuttua sianpaistin valmistamiseen ja tarjoiluratkaisuihin. Frau Mutti ei pysy niin sanotusti näyttämöllä, vaan toiminnallaan rikkoo juhlan illuusion ja paljastaa sen takan vallitsevan tilan – Tarulle epäedullisesti.

Toiminta viestii vahvasti Tarun epäonnistuvan emännöinnissä. Juhlan sosiaaliseen muotoon vaikuttavia asioita on useita, joiden Julier (2013) sanoo yhä olevan luokka, sukupuoli ja rotu, mutta esitän tässä yhdeksi niistä myös perhehierarkiaa. Ihmisten oletetaan tunnistavan ja jakavan vertaistensa kanssa kommunikoinnin asialliset tyylit ja merkkien järjestelmät. (em. 53.) Vaikka itävaltalaisen sukulaisten toistetaan useaan otteeseen olevan maalta, käytöstapojen ero tuskin selittää Frau Muttin toimintaa. Paremminkin kyseessä on tietoinen juhlan käytänteiden rikkominen valta-aseman osoittamiseksi. Frau Mutti tiedostaa, ettei Taru toisaalta tulevana miniänä halua tai edes voi juhlan sosiaalisen tärkeyden huomioiden rikkoa kuvaa ”hyvästä emännästä”. Juhla ja sen sosiaaliset asetelmat mahdollistavat valta-aseman vahvistamisen tai jopa uuden aluevaltauksen juhlan piiriin.

Juhlan käytäntöihin nojaavaa valtaa toistaa ja uudistaa myös paistin leikkaamisen sukupuolittunut käytäntö eli kysymys siitä, onko naisen soveliaasta leikata paisti. Paisti ja sen rituaalinen leikkaaminen edustavat perinteistä kahtiajakoa siinä, että tällaiset tehtävät oletetaan miesten vastuuksi ja samalla miehisen identiteetin performanssiksi siinä missä naisten vastuuna pysyy arjen rutiininomainen ruoanvalmistus (Scott 2009, 96; Pöysä 2004, 122). Tarun olisi siis pitäydyttävä taustatekijänä, näkymättömissä hoitamassa prosessien saumatonta sujumista. Verraten Frau Muttin kanssa käytävään valtataisteluun Taru olettaa arkiymmärryksensä ja kokemuksiensa varassa olevansa miehensä kanssa tasavertaisempi ja uskaltaa asettua vastustamaan juhlan käytäntöä ja astua ulos hyvän emännän roolista ottamaan kunniaa tekemästään työstä. Arkiseen kanssakäymistilanteeseen perustuva mutkaton tasa-arvoisuuden oletus kuitenkin rikkoo juhlan formaalia illuusiota. Kunnian sijaan Tarun käytöstä vieroksutaan.

Mäkelä (1990, 48) toteaa Assmuthiin (1986) viitaten, ettei juhla ole vain arjen vastakohta, vaan sen jatke, joka heijastaa arjen ilmiöitä ja ongelmia. Arkisen ja juhlan jatkuvuuden tai katkeamisen tarkastelu *TP*:ssä analyysiani vasten on kiinnostava. Tarun toiminta ja ajatukset eivät anna teoksessa viitteitä siitä, että nämä esittelemäni juhlassa ongelmaksi muodostuvat asiat olisivat varsinaisesti osa hänen arkipäiväänsä – Tarun suhde mieheensä vaikuttaa suhteellisen hyvältä ja anopin pysyessä poissa jaloista arki sujuu hyvin. Ruoan välineellisyys valankäytössä on tiiviisti kiinni traditiossa ja vaikuttaisi siltä, että itse juhlaperinteellä on ongelmia tuottava luonne.

Kuvatut ruoan käytön tilanteet ja niiden valta-asemat asettuvat karkeaan ristiriitaan arkiikäntöjen ja ymmärryksen kanssa. Jokapäiväisten käytäntöjen voi nähdä antavan huomattavasti vähemmän valtaa eri toimijoille: ne ovat jo lähtökohdiltaan tasavertaisempia ja vähemmän jännitteisiä. *TP*:n tapahtumat eivät siten asetu jatkamaan tai edes heijastamaan arjen ongelmia, vaan juhla tuo näkyväksi sosiaalisia järjestyksistä, jotka arkisessa kanssakäymisessä eivät ole osa tasavertaisen kommunikaation järjestelmää. Ruoan tapakulttuuri on tasa-arvoistunut ja sukupuolittuneet käytännöt ja hierarkkisuus ovat pitkälti poistuneet tai ovat poistumassa arjen piiristä, mutta kuten muun muassa ruokaa ja maskuliinisuutta kirjallisuudessa tutkinut Pöysä (2004, 122) toteaa, voi toiminta edelleen jäsentyä sukupuolittuneesti eri tavoin arki- ja juhlatilanteissa. Sukupuoliroolit seuraavat edelleen perinteitä vaalivaan, hitaammin muuttuvaan juhlauskulttuuriin (vrt. Julier 2013, 36–37, 53).

TP:ssä nämä käytännöt osoitetaan juhlan yhteydessä. Tarun oletetaan juhlan kaavaan nojaten luopuvan siitä kuvasta, joka hänellä on arjen toimijana itsestään ja siirtyvän neuvottavan ja ohjattavan alisteiseen asemaan ikänsä, perhehierarkian tai sukupuolensa määrittämänä.

Kaikki tämä kiteytetään ruoan esityksiin, jaettuun ideaaliin kuvaan illallisesta. Juhla-ateria rajattuna tilanteena tyypillisine etenemisineen ja valmiiden roolien hyödyntämisen kautta on erinomainen pohja yhdenpäivänromaanille. Se on itsessään valmis näytelmä, jonka muotoileminen ideaalin kääntöpuoleksi toimii kertomuksen liikkeellä pitävänä voimana.

Imurissa jokapäiväisyyden viitekehyksessä identiteetin ja yhteisöllisyyden diskurssien tarkastelu nostaa esiin perhettä käsittelevät aiheet, joista analyysissäni puhuin hyvän äidin rooliin ja hyvän arjen rakentamisen kautta. Ruoan esityksissä nämä kulkivat yhteydessä arkisuuden ja luotettavan tavallisuuden sekä turvallisuuden ja turvattomuuden vuorotteluna. ”Kunnon aterian” ja turvallisen tai turvattoman arjen kuvasto liittyi äidin rooliin sekä identiteetin rakentamiseen. *Imurissa* arkisten ruokien kautta esitetään perhedynamiikkaa ja sen luomista.

Analyysissäni totesin arkisten ruoan esitysten rakentavan kuvaa lapsuuden turvattomuudesta. Turvattomuuden esityksen rakentaminen voileipien avulla tuo esille perhe-elämässä normatiivisina nähtyjä ruokailukäytäntöjä. Ruoan ja lapsuuden merkitykset nousivat *Imurissa* vahvasti esille, koska ne eivät niin sanotusti ole paikoillaan: pienten lasten ei kuuluisi olla leikkaamassa leipää yksin tai syömässä lämpimiä voileipiä kunnon ruoan sijasta.

Kunnon ruokaan liitettävät merkitykset ovat moraalisesti erittäin latautuneita. Ateriat ja välipalat (joiksi voileivät luetaan) ovat vastakkaisia ateriarhyymiä, joista ensimmäinen edustaa hyväksyttyä normia sekä turvallisia, hyviä perhearvoja. Välipalat koetaan välittömäksi ja epä-säännölliseksi ruoan nauttimiseksi siinä missä aterian kuva sisältää käytöksen ja sosiaalisuuden säännöksiä. Kunnon ateria on monipuolinen, lämmin ja edustaa emotionaalista sitoutumista ruokailijoihin. (Mäkelä 2003, 51–53.)

Lämpimän aterian arvo esiintyy myös siinä, että Kristiina siskonsa kanssa pyrkii kohti kunnon aterian mielikuvaa opettelemalla tekemään *lämpimiä* voileipiä. Samalla sisarukset oppivat pärjäämään keskenään. Arjen ruokakokemuksilla onkin pitkäkantoiset merkitykset myös muun identiteetin ja yhteisöihin suhtautumisen rakentumisessa. A-klinikkasäätiö toteaa turvattoman ja vastuunkantoa itsestä ja ympärillä olevista sisältäneen lapsuuden eläneiden kokevan vaikeutta luottaa itseensä, toisiin ihmisiin ja elämään yleensä. Kristiinan hallinnan tunteen tarve, organisointi ja jäsenytyneisyyden halu ovat ominaisuuksia, joita turvattoman lapsuuden eläneet kuvaavat aikuisuudessaan. (A-klinikkasäätiö N.d.) Ruoan esitysten kautta rakennetaan *Imurissa* tätä taustaa, joka osaltaan selvittää Kristiinan hahmon persoonallisuutta.

Kerronta-ajan arjen ruokahuollon onnistuminen yhdistyy *Imurissa* epävarmuustekijöiden kanssa selviämiseen. Kuten analyysissäni totesin, Kristiina pyrkii toimimaan arjessaan

perhettä yhdistäen ja pyörittämään niin sanottua kunnollista arkea. Päähenkilön oman arjen epävarmuuksista analyysissä nostin esiin asumuseron, mutta en erikseen tuonut esille, että tilanteen taustalla on kertojan miehen alkoholismi. Tätä ei erityisemmin teoksessa korosteta arjen turvattomuuteen liittyen vaan pikemminkin kertojan tympääntymisen ja kyllästymisen kohteena. Molempien perheiden arjessa läsnä olevien epävarmuustekijöiden osalta kahden eri ajan tilanteet näyttäytyvät kaksoiskuvana. Toisessa kuvassa lapset leikkaavat yksin leipää, kun taas toisessa kannetaan aamiainen sänkyyn. Keskiöön asettuukin Kristiinan ruokakäyttämisen kehittyminen omien lapsuudenkokemuksien pohjalta.

Ruokailua elämänkaarinäkökulmasta tutkineet McKenzie ja Watts (2019) totesivat haastattelututkimuksessaan, että suurin osa ihmisistä muistaa lapsuuden ruokakäytännöt ja ruokailutavat hyvin ja he tunnistavat jatkuvuuden näistä tavoista myöhemmän elämän ruoan käytössä. Juuri ne haastatellut, joilla lapsuuden ruoasta oli muodostunut negatiivinen näkemys¹¹, olivat tehneet suurimpia muutoksia ruokatottumuksiinsa elämänsä aikana. (McKenzie & Watts 2019, 76.) Kristiinan toimintaan soveltaen, lapsuudessa koettu ruokaturvan puute on trauma, joka seuraa persoonallisuutta muokaten läpi elämän. Se toteutuu hallinnan tunteen tavoitteluna ja omassa vanhemmuudessa parempaan pyrkimisenä. Päivi Palojoki kertoo Ruokatieto Yhdistyksen (2011b) artikkelissa lapsuudenperheistä saatujen ruokakokemusten erojen näkyvän ja antaa neuvon ruoan kannalta kehnon lapsuuden eläneille: ”Suomessa on paljon ihmisiä, joiden lapsuudenkodin ruokamuistot olisi paras unohtaa ja alkaa rakentaa suhdetta ruokaan puhtaalta pöydältä.” Kristiinan ruokakäyttäytyminen näyttäytyy Palojoen suosituksen mukaisesti saaneen jossakin vaiheessa uuden alun. Arkiruoan merkityksellisyys näyttäytyy henkilöhahmon minuuden kehittymisen liikkeellepanevana voimana. Voileipien välttämättömän syömisen ajasta Kristiina on siirtynyt uusiin tottumuksiin, missä voileipien ollessa niin sanotusti oikeilla paikoillaan, lohileivästä voi hakea myös turvaa. Se ei enää symboloi pelkästään välttämättömyyttä ja turvattomuutta.

Arkinen ruoka mallintaa perheiden suhteita niin hyvässä kuin huonossa. *Imurin* tarkastelussa hahmottuu se, että arkinen, tavallinen ruoka turvallisuuden merkinä on varsin pysyvä. Se, kuinka tämä merkitys toteutuu, on muuttuvaa. Huolenpidon ja arkisuuden aiheet kääntyvät *Imurissa* myös pääläelleen, kuten analyysissäni äidin viimeisen aterian yhteydessä esitin. Nauru keventää jännitteen, joka viimeisen aterian vakavuuteen yhdistyy. Viimeisen aterian olisi erilaisella ruoan valinnalla teoksessa voinut rakentaa sentimentaaliseksi, mutta arkinen ja

¹¹ Tutkimus koski ruoan terveellisyyttä, ruoka nähtiin siis epäterveellisenä.

tilanteen hartaan luonteen huomioiden vääränlainen tavanomainen ruoka kääntää tilanteen lukijan mielessä nauruksi. Kinkku-juusto-sairaalasämpylän avulla teos solmii ironisesti yhteen lapsuuden muistot ja kerrontahetken. Heidi Liehu (2006, 297) on onnistunut esseessään tiivistämään viimeiseen ateriaan liitettävät merkitykset, jotka *Imurissa* ironisoituvat:

Turhaan ei ole syntynyt ilmaisu ”viimeinen ateria”. Jokaisen aterian, yhtä lailla kuin arkisen aamu- tai iltapalan tulisi olla nautittu viimeisen aterian tavoin – tai yhtä hyvin kuin se olisi ihme, ensimmäinen lusikallinen aprikoosivelliä äidin lempeän käden ojentamana.

Imurissa lapsuuden arkiset voileipäateriat ovat yhtä upeita kuin viimeinen ateria.

Identiteetin ja yhteisöllisyyden diskurssi avaa *Imurin* ruoan keskeisyyttä perheyhteisössä ja kokemuksen mieleen painumisen voimaa. Arkisen ruoankäytön esitykset toimivat samanaikaisesti niin perhedynamiikan esittämisen kuin myös identiteetin rakentumisen motivoinnin välineenä.

2) Maku – Jokapäiväisyyden viitekehys

Alepalassa jokapäiväisyyden viitekehyksessä hyvän ja huonon maun diskurssi koskee arkielämän estetisoitumista. Tarkastelen, millaisena puhujan käsitys esteettisistä arvoista hahmottuu ja kuinka ne asemoituvat suhteessa kulutusmahdollisuuksiin. Analyysissani esitin, kuinka puhuja kaipaa ulos omasta latteanharmaasta, melankolian ja negatiivisten tunteiden täyttämästä arjestaan. Arjen kokemusmaailmaa edustivat vieroksuttavaksi asemoituva keitto sekä juurekset, joiden vastinpuoleksi asettuivat Alepan hyllyjen estetisoituneet kasvikset.

Esteettisyyden ajatuksesta avautuu näkymä *Alepalan* ruokaan ja sen jaotteluun ”välttämättömyyden maun” ja ”vapauden ja yltäkylläisyyden maun” mukaisesti. Esteettisyyden ja kulttuuristen arvojen arviointi on maun keskeinen mittari. Kun ensisijaiset resurssit, raha ja aika ovat taattuina, voi keskittyä muihin ruoan arvostuksiin, kuten estetiikkaan. Ruoka-arjen estetisoitumiseen suhtautuminen ei voi olla noudattelemaa sosioekonomista kaavaa, jossa korkeiksi nähdyt arvostukset koskettavat eniten hyvin toimeentulevia. (Mäkelä 2002, 19.)

Estetisoituminen onkin yhä kiinteämpi osa arkielämää, kuten Massa, Lillunen ja Karisto (2006, 174) ruoasta toteavat:

Ruoan estetisoiminen on melko uusi virtaus suomalaisessa ruokapöydässä. Aikaisemmin ruoan kattauksen yksityiskohtiin kiinnitettiin kansan parissa huomiota vain juhlapöydässä. Nyt melkoinen osa suomalaisista kiinnittää huomiota ruoan esillepanoon tavallisina viikonloppuinakin. Lauantaiaamuisin torit ja ostoskeskukset ovat täynnä ihmisiä valitsemassa näyttäviä herkuja viikonloppun ruokapöytään.

Esteettisyyden arvostus ei ainakaan ole vähentynyt kyseisestä lausumasta kuluneissa neljässätoista vuodessa. Vuonna 2012 ruoan aistillista kokemuksellisuutta povattiin yhdeksi

kahdeksasta ruoan massatrendistä ainakin kuluvaan vuoteen 2020 saakka (Ruokatieto Yhdistys ry 2012; Fundazioza 2012). Tämä trenditutkimus esitti, että moniaistillisella kokemuksella koetaan saavutettavan aidompi, mielihyvää tuottava, intensiivisempi ja kaiken kaikkiaan täydempi elämys ruoasta. Näiden estetisoituneiden, elämysarvoja korostavien asioiden voi nähdä olevan suoraan yhteydessä ”vapauden makuun”, mahdollisuuteen toteuttaa itseään ruoan kautta. Väitän myös, ettei estetisoitumisen arkistuminen ja sen kokeminen ole enää havaittavissa vain yksityisillä ruokalautasilla vaan myös julkisissa ympäristöissä, kuten Alepan hyllyillä.

Analyysissani nostin esiin, kuinka Alepassa ollessaan puhuja konkreettisesti pyrkii pääsemään osaksi arjen esteettisyyttä ja moniaistillisuutta: hän haisteli, katseli ja kosketti basilikaa, kukkakaalia ja kurpitsaa, joita kuvattiin aistillisesti miellyttävinä ja lukijalle visuaalisesti kauniita ruokamaisemia esitellen. Puhujalle paratiisimaisena kuvattu arkinen Alepa on täynnä estetiikkaa. Hän ihastelee ja syö silmillään ruokia, joiden pariin hän ei ostoksiaan kuitenkaan jää tekemään. Alepan tilanteeseen sopiva termi on ”silmillä syöminen”, joka yhdistetään usein gourmet-ateriointiin, jossa aterioiden esillelaitto saa suuren merkityksen. Suomalaisen maku - tutkimuksessa todetaan gourmet-ruoan nauttimisen ja siitä pitämisen olevan yhteydessä legitiimiin makuun ja korkeaan yhteiskunnalliseen asemaan (Purhonen et al. 2014, 205.) Massa, Lillunen ja Karisto (2006, 173) toteavat kauneuden kaipuun herättävän uteliaisuuden ja kiinnostuksen siihen, mitä ja miten muualla syödään. *Alepalan* tapauksessa tämä ”muualla” on näistä asioista nautiskeleva ylempi sosiaaliluokka.

Vapauden maun nautinnot ja esteettisyys jäävät puhujan arjen puolelle mentäessä taakse. Nykyisessä ekologis-eettisessä näkökulmassa liharuoat näyttäytyvät irvokkaana (Massa et al. 2006, 175), mikä asettaa myös *Alepalassa* esillä olleen lihakeiton tälle näkökulmalle alisteiseksi. Kasviksia edustivat lanttu, nauris, persilja sekä purkillinen punajuuria¹². Jokainen nämä raaka-aineet tunnistava voi todeta esteettisen ja aistillisen miellyttävyyden eron Alepan hyllyjä täyttäneiden kasvien esitysten välillä. Estetisoituneen elämäntavan osaksi juuresten mielikuvasta ei ainakaan tässä esityksessä näytä olevan.

Analyysissani kuvasin, kuinka puhuja paljastaa oman arkisen ja ylevämpään verrokkiinsa vertailukelvottoman todellisuutensa ironisoimalla pakasteherneiden estetiikkaa ja ylevyyttä. Epäesteettinen ruoka ja siihen liitetyt mielikuvat ovat vuorovaikutuksessa puhujan kokemaan

¹² Raaka-aineita käytettiin metaforisissa ja symbolisissa merkityksissä, mutta koen estetiikkaa ja makua käsitellessä voivani rinnastaa samaan ryhmään kuuluvat ruoka-aineet: ruoan mielihyvää tuottavana konkreettisena asiana sekä mielipahaa tuottavana mielikuvana.

omaan olemukseensa. Puhuja vaikuttaa ajattelevan olevansa sitä, mitä syö ja millä tunteitaan kuvaa: epäesteettinen, harmaan lattean arjen sävyttämä, ironinen.

Näiden matalaan sosioekonomiseen asemaan liitettävien asioiden kokonaisuus ei vastaa puhujan esittämää korkeaan makuun yhdistyvää esteettisyyden arvostusta. Puhuja vaikuttaa ymmärtävän itsensä maun ulkonaisen toteuman, ei sisäisen maailmansa kautta, missä hänen ei voi maultaan ajatella erottuvan arjen yleistyneestä estetisoitumisesta nauttivasta väestöstä. Puhuja ei osaa nähdä itseään muussa kuin varallisuuden rajojen asettaman välttämättömyyden maun kehyksessä. Kuten Smith Maguire (2016) kiteyttää: välttämättömyyden makuun liitetynä itseilmaisu ymmärretään enimmäkseen sen puutteena. Vähävaraisten maku asetetaan kehykseen, jossa ruokaan suhtautuminen nähdään epäkriittisenä, vulgaarina ja ruokakäytännöt vain epävarmuuden, rahan ja ajan determinoimina. (Smith Maguire 2016, 11–18; ks. Skeggs 2004.) *Alepalan* puhuja vaikuttaa kantavan tällaista kuvaa itsestään.

Välttämättömyyden maku kantaa mukanaan oletusta, maun pelkistymisestä funktionaalisuudeksi (em. 17) sekä yhtä lailla ajatusvirhettä siitä, ettei sen ulkopuolella ole toiveita tai pyrkimyksiä muuhun (ks. Bridle-Fitzpatrick 2016, 93–128). *Alepalan* puhujalla selvästikin on ymmärrystä ja kaipuuta estetiikkaan, mutta ei mahdollisuuksia siihen. Puhuja ei pelkästään käsitä vapauden ja ylellisyyden makuun yhdistyviä arvoja ja asioita, vaan arvostaa ja nauttii niistä itsekkin – hetkittäisen esteettisen elämäntavan kokemuksen ulkopuolella vallitsee melankolia. Bridle-Fitzpatrick (2016) havainnoi, että usein vähäosaisten tottumukset eivät kohtaa sen kanssa, mitä he itse pitävät hyvänä makuna. He eivät suinkaan kuluta mitä haluaisivat, mutta tulevat usein kuitenkin määritetyksi sitä kautta. (Bridle-Fitzpatrick 2016, 120.)

Tutkimus on vasta hiljalleen havahtunut välttämättömyyden ja vapauden dikotomian sijaan tarkastelemaan sitä, millainen ymmärrys ja millaisia ajatuksia, tavoitteita ja toiveita vähävaraisilla ruoan kulutuksen suhteen on, ja erityisesti sitä, millaisena oman maun toteutumisen ja todellisuuden välinen suhde hahmottuu heille itselleen (Smith Maguire 2016, 11). *Alepalan* voi nähdä kaunokirjallisenä toteumana Smith Maguiren (em.) peräänkuuluttamalle monipuolisemmalle, dikotomiaa hienovaraisemmalle havainnoinnille ja ymmärryksen tuottamiselle maun toteumien ja yksilöllisten ajatusten eroavaisuudesta. Kirjallisuuden kautta mahdollistuva ajatustenluku mahdollistaa tämänkin sosiaalisesti arkaluontoisen aiheen käsittelyn ilman, että ihmisten tarvitsee selvittää asiaa kassajonoissa.

Välttämättömyyden ja vapauden maun diskursiivinen ulottuvuus rakentuu pienistä paloista *Alepalassa*, mutta yhdessä ne sitoutuvat laajaksi kuvaksi kulutusparatiisin ja sen ulkopuolen eroista. Se tuo näkyväksi, kuinka erilaisten elämyksellisten arvojen arkistuminen vaikuttaa

jokapäiväisiin kokemuksiin ruokaympäristöstä myös heihin, jotka eivät pääse niistä osalliseksi. Alepalan kaltainen jatkuvasti arjessa hyvin läheisesti läsnä oleva tila on uusi kenttä esteettisille arvostuksille ja maun läsnäololle. Hyvä esteettinen maku ei ole enää vain taidemuseoissa tai merkkivaateliikkeissä vaan myös lähialepassa. Päivittäin toistuvana ympäristönä erilaisin ruokavalinnoin uusiutuu kuva siitä, mitä vapauden maku on ja kenelle se kuuluu.

3) Luonnonmukaisuus ja ekologisuus – Jokapäiväisyyden viitekehys

Imurissa jokapäiväisyyden viitekehykseen asettuu luonnonmukaisuuden ja ekologisuuden diskurssien kautta tarkasteltavaksi suolistobakteeriston esityksen ja nokkosaihelman sijoittuminen totunnaisten ja vierauden alueille. Suolistobakteerit ovat konkreettisesti läsnä aina ja kaikkialla, mutta niitä ei nähdä tai tunneta, joten ne ovat käytännössä poissa tietoisuudesta. Nokkoset Kristiinan etäännyneestä reaktiosta päätellen asetetaan konkreettisesta elämänpiiristä pääsääntöisesti poissaoleviksi, mutta ruokapuheessa niistä kuitenkin kuulee kaikkialla ympärillä.

Sekä ruokailutottumukset, että ruumiillisuus ovat asioita, jotka eivät ole tietoisien huomion kohteena, mikäli jokin ei erityisesti pysäytä havainnoimaan niitä keskittyneesti ([Leder 1990] McKenzie & Watts 2019, 71). *Imurissa* taustaoletuksena vaikuttaisi olevan juuri se, kuinka ruoan yhteys luontoon ja luonnollisuuteen on hämärtynyt arkitodellisuudessa. Vaikka Kristiina suhtautuu suolistobakteereihin rauhallisesti, esityksellä on voima hätkäyttää lukijaa ja tehdä hänet kiusallisen tietoiseksi lähellä itseä olevasta asiasta, joka kuitenkin ei ole läsnä arkitietoisuudessa. Suolistobakteeriston ajattelu arkisen syömisen jatkumona ei vaikuta olevan paikoillaan, se on itsestä erillistä ja kaukaista. Raippalinna (2013, 97) esittää pro gradu tutkielmassaan ruoan, ruumiin ja pyhän rajoista, että hyvinkin arkisen ja tasapaksu ruokapuhe voi valaista näköaloja elämän perimmäisiin arvoihin ja rajoihin. *Imurissa* nämä rajat vaikuttavat olevan jonkin todellisesti merkittäväksi asetetun ja turhuuden rajoja.

Se, mikä tekee nokkosten ja suolistobakteerien esityksistä kiintoisia, on niiden suhde arkitietoon. Suolistobakteerien merkityksen ja toiminnan ymmärrykseen vaaditaan spesifiä ravitsemustieteellistä tietoa ja perehtyneisyyttä. Se ei ole arkitietoa, kuten naistenlehtimäisellä puhetavalla ilmaistu nokkosen pilkkominen ravintoaineiksi vaikuttaa olevan. Saman henkilön näin eriävinä kuvattu ravintotietouden käyttö tuottaa käsityksen siitä, että esitysten epäsuhdalla pyritään tuomaan esiin jotakin ilmiötä.

Suolistobakteerien muodostaman mikrokosmoksen rinnastuminen nokkoseen suhtautumiseen tekee ruokapuheen nykyisestä pinnallisuudesta ja ulkokultaisuudesta irvokasta. *Imuri*

tuottaa kärjistetyn esityksen siitä, kuinka arkielämässä huomio on usein epäolennaisuuksissa kokonaiskuvan sijaan, myös ruoassa. Arkielämässä on toisaalta välttämätöntä kyetä rajaamaan huomiota ja yksinkertaistaa asioita, jotta jokapäiväisen elämän sujuminen ei häiriintyisi – jatkuva suolistobakteerien työskentelyn ajattelu olisi perin vaivalloista.

Luonnonmukaisen ravinnon trendin voi nähdä olevan on yksi tapa pelkistää tietoa ja luovia ”media-avaruudessa” risteilevien oikein syömisen mallien ja tiedon maailmassa (Palojoki 2003, 147). Eri lähteistä saatava tieto ohjailee ihmisen kykyä ajatella kriittisesti ja syväoppia keskeiset ravitsemuksen asiat, kuten Palojoki (em., 130) muihin tutkijoihin viitaten toteaa. Trendipuheen massaylivoima ja helppojen ratkaisujen tarjoaminen hukuttavat kuitenkin tutkitun tiedon alleen mennessä tullen (Laatikainen 2018, 120–142).

Ravitsemustietoa valuu jatkuvasti kaikkialle arkeen, mistä myös suolistobakteerien määrittäminen ”kuumaksi aiheeksi” kielii. Vaikka *Imurissa* esitetty tieto on todenperäisiä, nokkosen luonnonmukaisuuteen yhdistetyt määritelmät tehoitti ja lemmentäminen eivät ole vedenpitävästi perusteltuja. Niissä näkyy nykyajan jatkuvan tietotulvan ja erilaisten luonnonmukaisten ruokavalioiden lieveilmiö – liioittelu ja pötypuhe. Tietointensiivisessä yhteiskunnassa tiedon hallinnan merkitys on muuttunut yhä keskeisemmäksi ja sirpaletietoa on jatkuvasti suhteutettava erilaisiin kokonaisuuksiin (Palojoki 2003, 130, 147). Jarvis (1983) on jo 1980-luvulla todennut tasaisin väliajoin uusiutuvan luonnonmukaisuusajattelun ilmiöihin liittyvän erilaista vääristelyä, jossa tieteen merkitys on ainoastaan todistaa tietyn ajatuksen ylivoimaisuus. Pötypuhettakin on kaikkialla ja sen leviämisen ongelmana on kevyesti ilmaan heitellyn ravitsemustiedon arkistuminen. Kristiinan ei voi nähdä syyllistyvän väärän tiedon levittämiseen, mutta uskomuksiin ja yksittäisten ravintoaineiden ylivoimaisuuteen terveysvaikutuksiin nojaava puhetapa toisaalta rakentaa pohjaa myös virheelliselle tiedolle. (Jarvis 1983, 41–45; vrt. Laatikainen 2018, 121.)

Ihmiset ovat yhä enemmän epätietoisia siitä, mitä syödä, kun saatavilla olevasta tiedosta ei saa otetta. Laatikainen sanoo: ”On kuitenkin paradoksaalista, että aikakautena, jolloin tutkittu tieto ja faktat ovat entistä helpommin kaikkien saatavilla, pötypuhe tuntuu uppoavan kansaan paremmin kuin koskaan ennen.” (Laatikainen 2018, 9–10.) Moni etsii turvaköyttä selviytyäkseen ruokatiedon määrästä. Kristiinanakin mielestä ”Tiede rauhoittaa” (*Imuri*, 142), mutta moni tieteellistä tietoa etsivä tarttuu ensimmäiseen tieteeltä näyttävään asiaan ja päätyy liian yksityiskohtaiseen, pelkistettyyn, virheelliseen tai jopa vaaralliseen tietoon (Laatikainen 2018, 9–10). Ruokatiedon rajaaminen ja typistäminen terveysväitteisiin tarjoaa turvan kokemusta. Toisaalta ruoasta sen arkisen toistuvuuden ja tiedon kartuttamisen lisäksi etsitään

muunkinlaista turvaa: rauhaa ja yhteyttä luontoon. Ruokaan suhtautumista halutaan ohjata kohti hyvänä ja turvallisena ruokapuheessa esitettyä luonnonmukaisuutta.

Imurin esitysten valossa ajatus luonnonmukaiseen maailmankuvaan paluusta on kuitenkin irvokas. Nokkosesta tulee symboli, joka edustaa mahdollisuutta syödä itsensä lähemmäs luontoa. Nokkosen esityksessä yhdistyy romantisoidun paluu luontoon -ajattelun ja pinnallisen ruokapuheen kritiikki. Vaikutelmaksi muodostuu, että nykyisessä puhtaan ja luonnonmukaisen ruoan trendipuheessa onkin kyse vain uusinnetusta, pintakiillollisesta paluusta luontoon.

Raippalinnan (2016) haastatteluaineistosta on havaittavissa tällaista suhtautumista. Kun ihmisten annettiin määritellä ”luonnonmukaisuus” sen nähtiin käsittävän muun muassa kaiken, mitä maailmassa on tai luonnon kiertokulun. Kun ajatusta konkretisoitiin, nousi esiin muun muassa oman itsen kuuntelu, luonnonmukainen viljely ja keräily. Luonnonmukaisen suhteen maailmaan kuvattiin antavan hyvää oloa oikein tekemisestä, olevan tasapainoa, elämäniloa ja rehellisyyttä. Tuloksen hän tiivistää: ”Luonnonmukaisuus korostaa luonnon niin sanottuja hyviä ja ihailtavia puolia ja pyrkii seuraamaan ja toteuttamaan niitä.” Raippalinna tulkitsee, tuloksen kertovan empaattisesta tavasta suhtautua maailmaan ja sen suuruuteen. (Raippalinna 2016, 27–29.) *Imurin* valossa tulkitsisin puheen ennemminkin luonnon typistämiseksi.

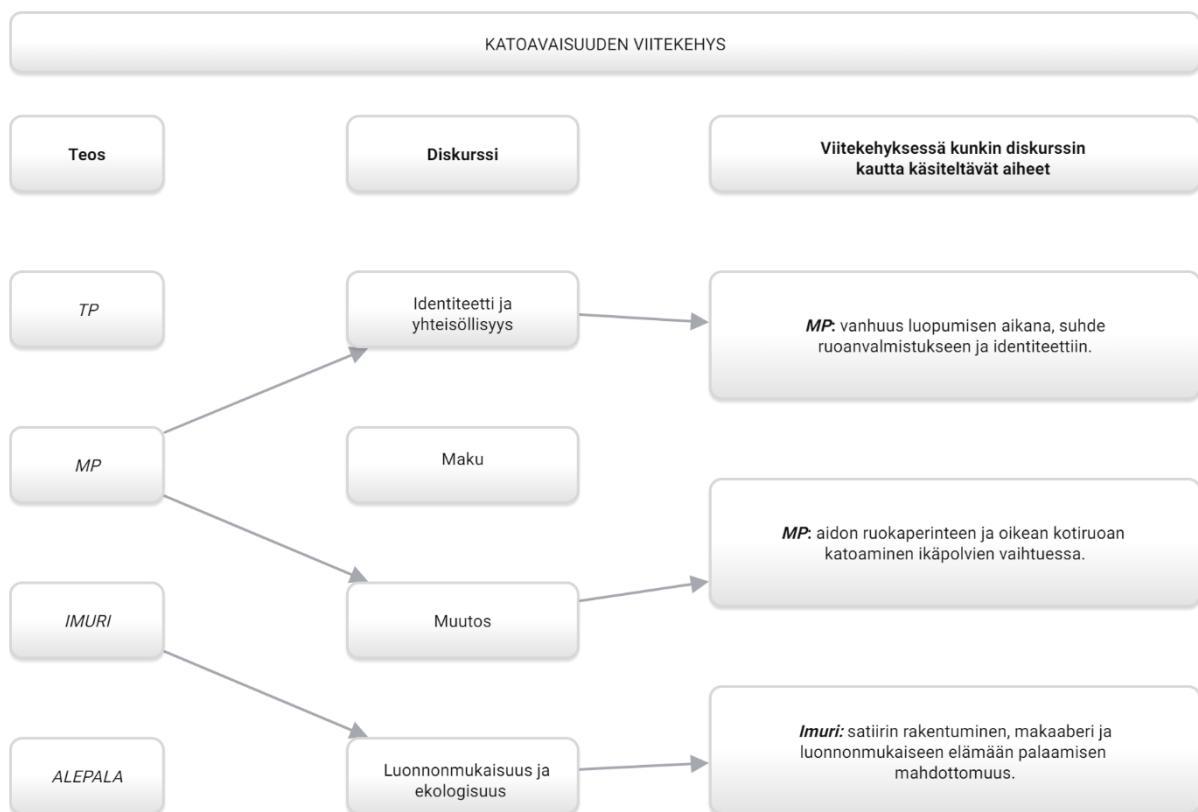
Tämänkaltaisen valikoivan hyvyyden ja viattomuuden näkökulman Williams (2013, 188) toteaa olevan yleinen ja yksi voimakkaimmista *luonto*-sanana merkityksistä. Luonto ei kaikissa muodoissaan kuitenkaan ole yksiselitteisesti viatonta ja hyvää vaan villiä ja jopa tuhoavaa (em., 187), kuten *Imurissakin* ilmenee ruumiin hajoamisen esityksessä. Kuitenkin tämä vieras, hätkähdyttävä ja inhottavakin ruoan luonnonmukaisuuden puoli on se, joka lukijan saa alun perin havainnoimaan suhdetta ruoan ja sen jokapäiväisen luonnollisuuden hahmottamiseen. Luonnonmukainen elämäntapa ei vaikuta sisällyttävän itseensä rumaksi ja kauhistuttavaksi nähtyä puolta¹³. Luontoa ei koeta tärkeäksi itsessään, vaan sen arvo on ennen kaikkea suhteutunut ihmisen terveyteen ja hyvinvointiin (vrt. Raippalinna 2013, 62). Luonnon hyvänä ja ihailtavana puolena näyttäytyy sen hyödynnettävyys. Käytännössä luonnonmukaisin ja arkisin asia, ruokaa hajottavien bakteerien olemassaolo on ajatuksissa kaikkein kaukaisin luonnollisuudesta, suorastaan vieras. Kaikkialle ihmisten arkeen levinnyt luonnollisen ravinnon trendipuhe on kauempana tosiasiallisesta luonnollisuudesta, mutta se on jatkuvasti läsnä arkielämässä ja siten tuttua, varsin tavanomaista.

¹³ Vrt. edellä maun diskurssissa käsittelemääni *Alepalan* estetisoituneen elämäntavan arkistumiseen.

Imuri vaikuttaa ehdottavan tarvetta syvemmälle ruumiillisuuden ja luonnollisuuden tiedostamiselle jokapäiväisessä elämässä. Jokapäiväisen luonnollisuuden suuren kuvan esitetään peittyvän arjessa epäolennaisuuksia vilisevään näennäisluonnollisuuteen pyrkivään ruokapuheeseen. Jokapäiväisyyden kehyksen luonnonmukaisuuden diskurssi välittää ironian ja satiirin sävyttämää kaksoiskritiikkiä, joka kohdistuu sekä luonnollisen yhteyden katoamiseen että sen keinotekoisien oloisiin, valikoivaan uusioetsimiseen.

3.3 Katoavaisuuden viitekehys

Katoavaisuuden viitekehys kokoaa viitekehyksistä parhaiten ruoan materiaalis-immateriaalisen luonteen kaunokirjallisenä välineenä. Kehyksessä merkityksellistyvät ruoan ruumiillisuus ja elämän kiertokulku. Toisaalta kehykseen kuuluvat myös ruokakulttuurin tapojen ja perinteiden katoamisen pelko sekä totutusta luopuminen. Katoavaisuuden viitekehykseen asettuvia merkityksiä rakentui neljästä teoksesta kahdessa: *Mielensäpahoittajassa* ja *Imurissa*.



1) Identiteetti ja yhteisöllisyys – Katoavaisuuden viitekehys

Mielensäpahoittajan katoavaisuuden viitekehykseen asettuva identiteetti ja yhteisöllisyys -diskurssin kautta tarkasteltava aihe on vanhuuden elämänvaiheen luopumisen läsnäolo. Analyysissäni esitin, kuinka ruoka on yhteydessä Mielensäpahoittajan kokemukseen omasta

pystyvyydestään itsenäiseen elämiseen. Ruokahuollon opetteluun aiheeseen analyysissäni yhdistyi lisäksi vaimon tuominen takaisin osaksi elämää reseptien avulla, minkä tulkiten uuteen tilanteeseen sopeutumisen välineenä ja turvan tunteen tuottamisena yksinäisyyden ja uuden tilanteen keskelle.

McKenzien ja Wattsin (2019, 71) tutkimusta terveydellisistä muutoksista mukailien elämän käännekohdissa ruokailutottumuksia muutetaan etenkin silloin, kun tulee ilmeiseksi, että olemassa oleva käytäntö uhkaa hyvinvointia. Mielensäpahoittajan akuutissa tapauksessa tämä on muutaman päivän ajan kokeiltu syömisen lopettaminen (ks. *MP*, 10, 13–14). Mielensäpahoittajan tilanteeseen fysiologisen hyvinvoinnin heikentymisen lisäksi uhkana on itsenäisyydestä luopumaan joutuminen. Ruoanlaittotaidotomana kotiin jääneenä hänelle suositellaan päivittäistä ruoka-apua, mikä hänen pitää ”ymmärtää” omaksi parhaakseen. Itsenäiseen ruoanvalmistuksen opetteluun ei kannustusta tullut.

Mikkonen (2018) on todennut tutkielmassaan, että leskeksi jääminen (minkä käytännön tasolla Mielensäpahoittajakin kokee), on suurin vanhusten ruokailua muuttava tekijä. Etenkin miehillä ruokailun järjestäminen on aiemmin usein ollut perheen naisten vastuulla ja tilanteen muuttuessa ruokavalio supistuu, minkä lisäksi ruoka menettää monia muitakin kuin ravitsemuksellisia merkityksiä. Sosiaaliset ulottuvuudet ruoasta katoavat, eikä ruokaa tunnu mielekkäältä valmistaa vain itselle. (Mikkonen 2018, 41–42.) Mikkonen kirjoittaa:

Kyse ei kuitenkaan ole vain keittotaitojen puutteesta, vaan ruokaan liittyvän mielenkiinnon kadottamisesta. Ruoasta tuli leskimiehille enemmän välttämättömyys kuin nautinto, ja ruokaan liittyvät valinnat tukevat lähinnä heidän hengissä pysymistään. (em., 41–42.)

Esitetty ilmiö vaikuttaa varsin surulliselta, mutta myös taustaoletukselta sille, kuinka Mielensäpahoittajaan yksin jääneenä vanhana miehenä lähtökohtaisesti suhtaudutaan. Läheisten suojaava ja holhoavakin puheen sävy välittää oletusta, että kiinnostus ruokaa kohtaan laskisi, vaikka Mielensäpahoittaja on tavattu keittiöstään ruskean kastikkeen valmistuksesta. Puhettavan voi ajatella olevan omiaan pitämään yllä ajatusta itsenäisyyden vääjäämättömästä katoamisesta ja ohjaamaan Mikkosen haastateltavien kokemusten suuntaan itseään toteuttavasti. Mielensäpahoittajaa tältä puhesävyiltä vaikuttaa suojaavan lähinnä jäärapaisuus.

Ruokasuhteen esityksen voi nähdä kuvaavan kokonaisuutena kulttuurista suhtautumista vanhuuteen. Ulkopuolelta saneltuja huolehtimiseen tähtääviä sopimuksia ja järjestelyitä tulee noudattaa, pitipä niistä tai ei¹⁴. Mielensäpahoittajan tilanteesta muodostuu käsitys, että poika

¹⁴ Huomattavaa on, että on toki yhtä lailla vanhuksia, jotka niin objektiivisesti kuin subjektiivisestikin arvioituna arjen apua tarvitsisivat, mutta syystä tai toisesta siitä kieltäytyvät. Tosiasiassa Mielensäpahoittajamainen onnistumiskokemus lienee vahvasti liioiteltu, mutta tuo tässä esitetyn näkökulmansa esiin selkeästi.

ja vastuussa oleva lääkäri haluavat ostaa itselleen mielenrauhaa, tosin Miелensäpahoittajan vapauden ja itsepystyvyyden tunteen kustannuksella. Miелensäpahoittajan kapinointi ja oletusten vääräksi osoittaminen asettaa ympäristön suhtautumisen kyseenalaiseksi.

McKenzie ja Watts (2019) vahvistavat Mikkosen (2018) edellä esittämän havainnon. He toteavat tutkimuksensa osallistujien ruokailutapojen muuttuneen juuri elämänvaiheiden muutoksen aikana. Henkilökohtaisen tilanteen, ympäristön sekä identiteetin kehityksen myötävaikutuksesta ruokailutavat ottavat uuden suunnan elämänvaiheiden edetessä oletetulla tavalla eteenpäin. Muutokset voivat olla joko positiivisia tai negatiivisia siirtymiä esimerkiksi valmisruokapainotteisempaan ruokaan perheenjäsenten tottumusten mukaan tai ruoan muuttumiseen terveellisemmäksi, kun jokin on herättänyt kiinnostuksen ruokaan. (McKenzie & Watts 2019, 76–77.) *MP*:ssä voikin havaita ristiriidan elämänvaiheen muutokseen liittyvän ympäristön vaatimuksen ja koetun tarpeen ja ruoan kiinnostavuuden välillä.

Luopuminen katoavaisuuden viitekehyksen osana herättääkin kysymyksen siitä, käsitteetäanko omasta identiteetistä luopuminen ja sivuun yhteiskunnassa siirtyminen luontaiseksi osaksi vanhuutta. Vanhusten ruokailua ajatellessa helposti jää sivuun se, että ruoka edelleen yhtä lailla edustaa heillekin omaa identiteettiä ja muistoja, joiden kautta elettyä elämää hahmotetaan. Ruoan merkitykset yhteisöllisyyden ja oman identiteetin kokemuksena eivät lakkaa olemasta vanhuudessa. (Mikkonen 2018, 60–61.) Itsepystyyden kokemuksen katoaminen on kauhistus Miелensäpahoittajalle, joka koko ikänsä on tehnyt asioita alusta alkaen itse. Miелensäpahoittajalle elämän nivelkohta avaa uuden mahdollisuuden siinä missä ympäristö näkee selvän siirtymäkohdan ja luopumisen hetken. Hän havaitsee ruoanlaiton tarpeellisuuden ja vaativuuden uudella tavalla ja luo samalla myös vaimoaan uudella tavalla arvostavan suhteen, kuten teosanalyysini lopussa esitin. Ruoanlaiton haltuunoton mahdollisuuksina hahmotuvat kokemus vaimon henkisestä läheisyydestä ja uudenlaisen suhteen perustaminen kumppaniin vaikka pariskunta ei enää samassa taloudessa asu. Lisäksi itsenäisyyden kokemus säilyy.

Kokonaisuudessaan *Miелensäpahoittajan* ruoan esitykset tässä viitekehyksessä identiteetin ja yhteisöllisyyden diskurssin kautta tarkasteltuina vaikuttavat sovelletusti vastaavan McKenzien ja Wattsin (2019) käsitystä elämänkaaren nivelkohdissa tapahtuvista muutoksista ruokailussa. Ruokailutottumukset vastustavat yrityksiä ohjata muutosta ulkopuolelta. Ruokailun muutos tapahtuu pikemminkin refleksiivisesti koetun muutostarpeen kautta. Kuten edellä mainitut tutkijat summaavat, motivaatio on usein peräisin ruoan sosiaalisten ulottuvuuksien vaikutuksista omaan ruokailuun. Yksilöt haluavat aktiivisesti estää ruokailun muuttumisen

kasvusuuntaisesti ongelmallisemmaksi ja jos tottumukset nähdään akuutisti ongelmina, yksilö toivoo niiden lakkaavan olemasta ongelmia. (McKenzie & Watts 2019, 80–81.)

Juuri sosiaalisten ulottuvuuksien tiedostaminen motivoi Mielensäpahoittajan toimintaa, minkä lisäksi identiteetin muutoksen uhka tuottaa tarpeen suojautua ruoan merkitysten menettämiseltä. Itse asiassa koko teos käsittelee ja kuvaa niitä kaikkia merkityksiä ja ajatuksia, jotka Mielensäpahoittajan elämästä häviäisivät, mikäli hän valitsisi suostua oletettuun muottiin vanhuudesta luopumisen aikana.

2) Muutos – Katoavaisuuden viitekehys

Mielensäpahoittajassa katoavaisuuden viitekehyksessä muutosdiskurssin kautta tarkastelen analyysissä esittelemääni kollektiivista pelkoa siitä, että ruokakulttuurista katoaa jotakin kyseisen ikäpolven luomaa ja perinteet katkeavat uuden polven muutosinnokkuuteen. Käsitteelen niin sanotusti ´aidon´ ja ´oikean´ ruokaperinteen ja kotiruoan katoamisen pelkoa sekä niihin liittyviä ruokapuheen ilmiöitä. Arkiruoan muutosta olisi ollut mahdollista tarkastella myös jokapäiväisyyden kehyksessä, mutta sijoitin sen kokonaisuudeksi perinteiden muutoksen ja katoamisen kokemuksen kanssa – nykyinen arkiruokahan näyttäytyy perinteiden perikatona.

Analyysissani esitin kysymyksen siitä, millaista suhtautumista suomalaisiin perinneruokiin ja ruokakulttuurin ajankuvaan teos ehdottaa. Tiivistettynä analyysin pohjalta voi todeta, että kuva vastaa melko tarkasti todellista tilannetta: Suhtautuminen on ristiriitaista ja monimutkaista. Siitäkin huolimatta, että Mielensäpahoittajan oma näkemys esitetään varsin selkeänä.

Kuten SRU-projektityöryhmä (2009) on todennut, suomalaisen ´aidon´ ruokaperinteen halutaan säilyvän staattisen muuttumattomana ja tätä arviolta noin 1900-luvun alun ja puolivälin vuosikymmeniltä koostettua mielikuvaa käytetään vastatessa kysymykseen, mitä suomalainen ruoka ja ruokakulttuuri ovat. Käytännön tasolla nuori sukupolvi ei koe tätä kuvaa omakseen, kuten ilmeni Mielensäpahoittajan kuvaillessa nykyistä torjuvaa asennetta esimerkiksi sisäelinruokiin. (Mäkelä et al. 2009, 11.) Perinteisiksi mielletyt ruoat ja tavat eivät enää juurikaan kosketa nuoremman polven tosiasiallista ruokakäyttäytymistä, mikä saakin arkiruokailun muutoksen näyttäytymään suurimpana uhkana perinteiselle ruokakulttuurille ([TNS Gallup 2004] em., 11). Hitaasti valmistetusta ja sääntöjen yhdenaikaisesta päivällisestä on siirrytty kiireisen arjen piiriin, kuten myös Ruokatieto Yhdistyksen artikkeli arkiruokailun muutoksesta kertoo:

Suomalainen kotiruoka on muuttunut muutamassa vuosikymmenessä. Ruokaa ei enää tehdä niin paljon alusta alkaen itse kuin 1960- ja -70-luvulla. Lasten ja nuorten ruokamuistot sekä keittiöperinne ovat nykyään hyvinkin erilaiset kuin ennen. Äidin lihapullien rinnalle on tullut mikrossa

lämmitetty einesruoka, pasta tai hampurilaisia. Päivän päätteeksi syöty perheen yhteinen ateria ei ole enää yhtä yleistä, ja joskus yhteisen ruokapöydän korvaa sohva. (Ruokatieto Yhdistys ry N.d.)

Analysoimani ilmiö konkretisoitui katkelmassa, jossa poika torjuu tarjotun perunasäkin, koska heillä ”menee enemmänkin riisiä ja nuudeleita” (MP, 102). Totesin perunan asettuvan niukkuuden sekä hitaana ja vaivalloisena nähdyn perinteisen ruoanlaiton symboliksi. Nuoremman polven edustajan torjuva reaktio asettaa Mielensäpahoittajan koomiseen valoon: miksi kukaan haluaisi jatkaa tällaisen ruokakulttuurin parissa vapaaehtoisesti?

Perinteiselle ruokakulttuurille naureskelusta nousee toisaalta esiin nykyilmiö, joka jossain määrin kumoaa ajatuksen perinteen katoamisesta. Sen sijaan että perinneruoat ja niiden valmistus katoaisivat kokonaisuudessaan, ne ovat siirtyneet osittain juhlarituaaleiksi. Lisäksi sitä mukaa, kun ne ovat tulleet arjessa koko kansan ruokana harvinaisemmiksi, on niiden status-arvo yllättäen alkanut kasvaa¹⁵ ylemmän luokan ruokatrendipuheessa eräänlaisena uusperinteisyytenä, jossa puhdas, itse tehty aito ja oikea ruoka saa erityisen arvon verrattuna alennustilassa olevaan arkiruokaan. Kuten esimerkiksi Konstig (2013) esittää:

Robotti suoltaa minulle tämän monivärisen muovipussin, jota harhaan johdettuna nykyihmisenä luulen ruoaksi, koska se näyttää ruoalta. Se on laskelmoitu ruoan korvike. Tehtaissa voi tehdä muttereita ja Barbeja ja selluloosaa, mutta ruoka ei tule tehtaista. – –
Miten kehitykseen uskovat ihmiset selittävät sen, että me syömme eineksiä ja ennen syötiin ruokaa? Vaikka ennen oltiin köyhempiä? Ja tehtiin pitempää työpäivää? Silti syötiin ruokaa? Ja nyt syödään eineksiä? Miten tämä on edistystä?

Perinteet asettuvat yhtä aikaa edustamaan epäkelvopä ja arvostettua. Muodostuu tilanne, jossa kelvottomaksi moralisoitua arkiruokaa syövä kansalainen joutuu neuvottelemaan sen välillä, näkeekö ruokaperinteen raskaana, yksipuolisena ja hitaana vai trendikkäänä slow food -ilmiötä eli hidasta nautiskelua edustavana arjen luksuksena. *Mielensäpahoittajassa*, kuten jo analyysissäni esitin, naureskellaan molempien ääripäiden suhtautumisille ruokaperinteeseen. Jacksonin ja Meahin (2019, 266) mukaan huumori sisältää neuvottelua erilaisten sosiaalisten normien välillä, joihin eri keskustelijoilla on erilaiset suhteet. Näiden eri positioiden välisiä ja toisaalta sisäisiä eroavaisuuksia ja huvittaviakin ristiriitaisuuksia MP:ssä esitetään.

Perinteen katoaminen onkin jonkinlainen paradoksi. Se on olemassa yhtä aikaa perinteinä, mutta myös jonakin uutena, joka vain naamioituu perinteeksi. Samanaikaisesti se on olemassa

¹⁵ Esimerkkinä K-Ryhmän Ruokatrendit 2020 -katsauksessa (Kesko 2019) todetaan seuraavaa: ”Esimerkiksi silakka on edullinen ja ilmastoystävällinen vaihtoehto, jonka suosion odotamme ensi vuonna kasvavan.” Vrt. TP:n analyyseissä esitettyyn kuvaan silakasta köyhän ruoan ja arkisuuden symbolina.

vain mielikuvana suomalaisesta ruoasta ja toisaalta eri tavoin elävänä käytäntönä eri ryhmissä.

Puhetapojen vastakkainasettelusta on toisaalta havaittavissa ero myös katoavuuden kokeisissa: Mielensäpahoittajan hahmo pelkää, että perinne, jossa hän on ollut mukana ja jota hän on rakentanut, katoaa. Konstig (2013) puolestaan trendipuheessaan ei pelkää minkään katoamista vaan avoimesti moralisoi arkiruokailun alhaista tilaa, joka olisi mahdollista hävittää uusperinteisiä arvostuksia korostamalla. Toisaalta nykyajan arkiruokan kelvottomana näkeminen, joka näitä molempia puhetapoja yhdistää, on toistunut ruokakulttuurin muutoksessa jo 1900-luvun alkupuolelta lähtien. Samalla se toimii erittäin hyvin siltana perinteen ja nykyajan muutoksen suhteen merkityksille. Ensimmäiseksi: nykypäivän perinneruoka on joskus ollut aikansa uutuus. Toiseksi: vanhat ruokalajit voivat tulla uudelleen muotiin, jos niihin liitettävät merkitykset muuttuvat arvokkaammiksi. (Sillanpää 2003, 29–30.)

3) Luonnonmukaisuus ja ekologisuus – Katoavaisuuden viitekehys

Imurissa katoavaisuuden viitekehukseen luonnonmukaisuuden ja ekologisuuden diskurssin kautta tarkasteltavaksi asettuu ruumiin hajoamisen aihe. Tämä tarkastelu jatkaa osittain jo jokin päiväisyyden viitekehyksessä luonnonmukaisuuden ja ekologisuuden diskurssiin liittyntä pohdintaa luonnosta etääntymisestä. Tässä näkökulma on kuitenkin kiinnittynyt nimenomaan makaaberia, kuolemaa ja ruokaa yhdistäviin aiheisiin. Käsittely on läheisesti yhteydessä myös luonnonmukaisen ruoan kuvastoon, jonka teosanalyysissä totesin olevan osa satiirisen huumorin rakentumista. Näistä aineksista hahmottuu kuva ihmisen luontokäsityksen tai -suhteen katoamisesta, tai vähintäänkin etääntyneisyydestä. Tässä yhteydessä käsittelyssä on myös ruoan luonnollisuuden suhde kulttuuristen merkitysten olemassaoloon.

Goldstein (2017) toteaa, että länsimainen ihminen on oppinut ajattelemaan ruokaa hyödykkeenä, jota voi mitata, pilkkoa sen koostumuksen pienemmiksi osiksi sekä sulauttaa osaksi kehoa. Ruoka on atomisoitu, vaikka sen laajemmat yhteydet luonnon kiertokulkuun sekä sen symboliset merkitykset ovat olleet tiedossa iäisyyksiä ennen kuin modernissa teollisuusyhteiskunnassa ne siivottiin näkymättömiin. (Goldstein 2017, 39–43, 54; Williams 2013, 187–189.) Ongelma ja outous ruokakäsitykseen muodostuukin, kun sitä yritetään liittää takaisin luontoyhteyteen näistä lähtökohdista – katkos muuttuu ilmeiseksi.

Ekoteologian tutkija, pappi Pauliina Kainulaisen haastatteluartikkelia lainaten: ”Pitäisi palata orgaaniseen maailmankuvaan. Sen metaforana on ruumis, jonka osat ovat riippuvaisia toisistaan.” (Ranta 2012.) Tässä artikkelissa ”Korjausliikkeitä ja lääkettä hengelliseen puutostautiin” puhutaan kulttuurin ja ihmiskuvan sirpaloitumisesta, ihmisen ja luonnon hierarkkisesta

valtasuhteesta sekä hengellisyiden ja mystiikan puutostaudista, joita pyritään artikkelin kirjoittajan mukaan paikkaamaan uushenkisin keinoin – kuten luonnonmukaista ravintoa korostamalla. *Imurissa* irvailaan uushenkiselle luontoyhteydelle sekä artikkelissa ratkaisuksi esitetyn ”orgaaniseen maailmankuvaan” paluun mahdottomuudelle. Perusteina satiirille toimivat bakteerien hajottaman ruumiin ja tuhkassa kasvaneiden porkkanoiden herättämä inho.

Äidin tuhkassa kasvaneiden porkkanoiden aiheutta ympäröivät ruumiin syömisen merkitykset. Robert Appelbaum (2018) puhuu ruoasta ja ruumiin hajoamisen inhosta kirjallisina aiheina, jotka herättävät havaitsemaan ihmisen hetkellisyiden ja oman näköpiirin pienuuden:

Ruoasta – metafyyysisesti ensisijaisesti ravinnosta ja psykologisesti ja sosiaalisesti suunnattoman nautinnon lähteestä – tulee jotakin kauhistuttavaa ja vastenmielistä. – – Joiltakin osin tällaiset inhon representaatiot jostakin, minkä pitäisi olla miellyttävää, toimivat *memento mori* -teemoina: tänään voit syödä hääkakun, tulevan hedelmällisyyden merkin, mutta huomenna tulet kuolemaan ja myös sinusta tulee matojen ruokaa. Kirjailijat sanovat jotakin myös elävien maailmasta. Nautintoa seuraa inho, ja inhon seurana ymmärrys siitä, ettei maailma sellaisenaan ole ”meille”. (Appelbaum 2018, 142–143; suom. AR.)¹⁶

Teosanalyysissäni käsittelin sitä, kuinka hajoavan ruumiin ja ruoassa olevien ravintoaineiden pilkkoutumisen välille syntyy luonnottoman ja luonnollisen jännite, mikä avaa tämän ajatuksen siitä, ettei maailma tosiaankaan sellaisenaan ole vain ”meille”. Luonnon kiertokulun luonnollisuuden käsittämisen rajat osana ruokaa tulevat vastaan, vaikka ruoka pilkottaisiin pieniksi osiksi. Ruumis, jossa kaikki osat ovat riippuvaisia toisistaan ja maailma, jossa kaikki asiat ovat yhtä, ei toteudu ruoan yhteydessä.

Pohtiessaan omaa hämmentynyttä suhtautumistaan suoliston bakteeriston vierauteen esseeteoksessaan *Villi ihminen – ja muita luontokappaleita* (2019) Riikka Kaihovaara tulee summanneeksi myös *Imurissa* hahmottuvan ajatuksen: ”Elämän huokoisuus, sisä- ja ulkopuolen perimmäinen yhteys on minulle liikaa – – Pienimpiin osiin pilkottuna elämä muistuttaa kuolemaa, hajoamista.” (Kaihovaara 2019, luku ”Kulttuuri suolessamme”.) Elämän ja kuoleman, nokkosen elollisiksi luokiteltavien ravintoaineiden ja kuolleeksi luokiteltavan tuhkan sijaitseminen samalla ruoan merkitysalueella aiheuttaa suurta epämukavuutta. Lohileipä konkretisoi siirtymävaihetta, pilkkoutumisen ja hajoamisen prosessia.

¹⁶ [F]ood – metaphysically first of all nutrition, and psychologically and socially a source of immense satisfaction – becomes something monstrous and disgusting – – In some respects such representations of disgust at what is meant to be pleasant function as *momento mori* (sic.): today you may eat this wedding cake, a sign of fertility to come, but tomorrow you will die, and you too will be food for worms. But these writers are also saying something about the world of the living. After the pleasure comes disgust, and with disgust comes knowledge that the world as such is not “for us.” (Appelbaum 2018, 142–143.)

Imurissa ruoan esityksissä on käynnissä jatkuva koostumisen ja hajoamisen prosessi. Samalla tavalla käynnissä on myös suuren ja pienen limittyminen metafyyssisessä elämän ja kuoleman ulottuvuudessa sekä pinnalliseksi käsitettävän ruokatrendipuheen sekoittumisessa. Kuolema ja kiertokulku asettuvat samalle merkitysalueelle sen kanssa, kuinka pikkuruisten asioiden parissa ihminen piipertelee. Samalla jää tai jätetään havaitsematta se, kuinka suurien luonnollisuuden ristiriitojen keskellä ihminen jatkuvasti toimii. Koomisuus muodostuu tästä luonnon ja kulttuurin, pragmaattisen ja käytännöstä erkaantuneen kulttuurisuuden vastakkainasettelusta.

Groteskia lähenevät inhon ja kauhistuttavuuden valoon asettuvat esitykset paljastavat väistämättä sen, kuinka rakennetun elämän vastapuolet, hallitsematon luonto, rapautuminen ja elollisen välttämätön hävitys on siistitty tietoisuudessa olevan elämän ulkopuolelle. Se, että teos pysäyttää näillä yksityiskohtaisilla ja epätyypillisillä yhteyksillä pakottaa lukijan tarkastelemaan suhtautumistaan ruoan ja ravinnon luonnollisuuteen sekä ruumiin häviöön materiaalisessa maailmassa. Muodostuu splitting-kokemus¹⁷, jossa kauhea totuus yhtä aikaa on ja ei ole tietoisuudessa: myös ihminen hajoaa osaksi luonnon kiertokulkua.

Imurissa käsitykset ihmisestä osana luontoa vaikuttavat vuorottelevan. Williams (2013, 189) määrittelee sanan *orgaaninen* viittaavan elämän prosesseihin tai tuotteisiin ihmisissä, eläimissä tai kasveissa. Edelleen hän toteaa, että nykyään sanan merkitykset ovat erityisesti kohdentuneet tarkoittamaan maataloutta tai ruokaa, jossa painottuvat merkitykset luonnonmukaisuudesta. Näiden merkitysten Williams sanoo olevan liitoksissa modernin teollisen yhteiskunnan kritiikkiin. (em., 192.) *Imurissa* ihminen vuoroin esitetään luontoon kuuluvana orgaanisena, bakteereihin ja ravintoaineisiin rinnastettavana kokonaisuutena, vuoroin luonnosta ulkopuolisena orgaaniset prosessit mielestään hylänneenä kasvien tarkastelijana, joka vain hyödyntää luonnonmukaisia luonnon antimia.

Trendiruokapuheen kautta tarkasteltuna nokkosen yhteys orgaanisuuteen on ambivalentti. Toisaalta luonnonmukainen ravinto viittaa luonnollisuuteen, mutta nokkonen ei vaikuta olevan luontoon yhteydessä: se on pilkottu vain syöjäänsä hyödyttävien ravintoaineidensa summaksi. Puutarhapalstan keskustelusta ei välity kaikkeutta syleilevää orgaanisen maailmankuvan ajatusta. Kuitenkin siitä huolimatta, että nokkonen on näin pelkistetty, ristiriitaisesti

¹⁷ “[A] primitive defense mechanism used to protect oneself from conflict, in which objects provoking anxiety and ambivalence are dichotomized into extreme representations (part-objects) with either positive or negative qualities, resulting in polarized viewpoints that fluctuate in extremes of seeing the self or others as either all good or all bad.” (American Psychological Association 11.5.2020: *splitting*.) Termin sovelluksista ekokriittiseen kirjallisuudentutkimukseen ks. Kerridge (2014).

ajatuksen tasolla syntyy 'vain' nokkosen sijaan mielikuva modernista orgaanisesta ruoasta, joka on 'enemmän' kuin nokkonen. Syntyy jotakin luonnonmukaista, puhdasta ja hyvää, siitä huolimatta, että nokkonen osana luontoa on vieras. Luonto pilkotaan vastaamaan ihmisen atomisoitua ruokakäsitystä.

Mielen ja ruumiin sekä luonnon välisen yhteyden muodostaminen satirisoituu arkisen trendipuheen keveyden ja luonnon niin sanotun syvemmän ymmärryksen kohtaamattomuudessa. Orgaaniseen maailmankuvaan kuuluvaa aidon luonnonmukaisuuden käsittämistä olisi hyväksyä se, että ruumiin tuhkasta tulee maata ja ravintoa, ruokaakin. Riikka Kaihovaara kiteyttää esseeteokseensa viitaten haastatteluartikkelissa (Kumpulainen 2019) sen, mitä tällainen suhtautuminen nykyihmiseltä tosiasiallisesti vaatisi: "Villiys on kulttuurisesta ehdollistumisesta vapautumista tai niiden pyyhkimistä pois. Loppupeleissä se on luopumista jopa symbolisesta kielestä ja ajattelusta." (ks. Kaihovaara 2019, luku "Villi ihminen"). Tässä luonnon laajuudessa kokonaisuudessa ihminen, ruoan tai ravinnon kulttuuriset käsitykset tai se, mistä aineesta tai ajatuksista ne koostuvat, on irrelevanttia.

Imuri käytännössä demonstroi tällaisen äärimmäisen luontokäsityksen mahdottomuutta. Makaaberi paradoksi luontoon pyrkimisen ja luonnosta etääntymisen välillä vaikuttaa muodostavan oman taustaanensa: naurun, joka on suunnattu ihmisten elämän turhiin yrityksiin tavoittaa jotakin 'aitoa', mistä puhutaan, mutta jota ei tosiasiallisesti tunneta tai edes haluta tuntea. Ajattelua ei haluta viedä sille alueelle, missä puhtaus joutuu ristiriitaan sen kanssa, onko ruoka hyvää ajateltavaksi ennen sen syömistä. Samaan kategoriaan *Imurissa* inhoa herättävien aiheiden kanssa voitaneen lukea esimerkiksi ihmisgeeniä kantavan lypsylehmän paistin myyminen lihatiskillä tai ihmislannalla lannoitetun ruoan syöminen (Silvasti 2001, 49; Raippalinna 2016, 4, 117, 122). Yhdessäkään ei sinänsä ole mitään inhimillistä vain ihmisyyden vuoksi, mutta ruoka on silti ajateltavaksi – ja syötäväksi – kelpaamatonta.

Luonnonmukaisuuden diskurssi hahmottelee *Imurin* katoavaisuuden viitekehykseen sijoituista esityksistä esiin käsityksiä siitä, kuinka makaaberi huumori saa käyttövoimansa. Taustalla on asetelma pienen ihmisen kummallisista käsityksistä luonnollisuudesta, jossa jatkuva hajoamisen ja uudelleen koostumisen prosessi on pysähtymättä toiminnassa. Ihminen vaikuttaa tarkastelevan ja yrittävän hallita tätä prosessia omituisella tavalla sulkemalla luonnon laajuuden tietoisuudestaan silloinkin, kun pyrkii näkemään itsensä osana sitä.

Ruoan erilaisten merkitysalueiden herättämä yhtäaikainen läheisyys ja kaukaisuus, pienuus ja laajuus ovat asetelma, joka osallistuu ruoan materiaalisen ja immateriaalisen

merkitysmaailman todeksi näyttämiseen. Ruokaa ei käytetä vain metaforana ihmisen kuulumiselle luontoon – *Imurin* ruoan esitykset vaikuttavat kertovan koko prosessin auki konkreettiselle tasolle.

Hyvin lyhyistä ja jopa näennäisesti toisistaan irrallisista esityksistä koostamani analyysin voi ajatella osoittavan sen, kuinka ymmärrystä ruoan esityksistä koostetaan ja kuinka helposti ne toisaalta voisi ohittaa olankohautuksella ja keveällä naurahduksella todeten vain pinnallisesti ihmisen ja luonnon suhteeseen rakentuvan jännitteen. Teos ei varsinaisesti ehdota tällaista syvällistä luontoon, ruokaan ja katoavaisuuteen suhtautumisen tarkastelua – filosofointi on teoksen kerronnasta kaukana. Teos ei anna myöskään minkäänlaista vastausta tähän esiin nostamaani aiheeseen, ei edes varsinaisesti kehittele sitä näiden ruoan esitysten ulkopuolella. Kuitenkin nämä taustalla olevat merkitykset ovat niitä, jotka muodostavat kokonaiskuvan teoksen ilmiöistä ja suhteestamme niihin.

4 Päätelmät

Tutkielman päätteeksi voi todeta, ettei ruoka koskaan ole ”vain ruokaa”. Tutkimukseni on osoittanut, että ruoan esityksistä löytyy runsas merkitysten maailma, jota on vaikea tyhjentää. Näyttääkin siltä, että kirjallisuudessa ruoka ei ole vain aihe, vaan ruoan esitykset toimivat metodina käsitellä mitä erilaisimpia asioita. Kirjallisen ruoan metodi näyttäytyy itselleni tapana tiivistää teoksiin merkityksiä, jotka rakentuvat aivan kuin huomaamatta teoksen yhteyteen ja myös versovat sen ulkopuolelle. Ruoan esitysten voima syntyy tästä tiiviyydestä. Kuten Mäkelä (2006, 35) asian ilmaisee: ”Analyysin kohteena on jo kertaalleen tulkittu kulttuurinen tieto, jossa aterian rakenne on yhteiskunnasta kertova mikrokosmos.” Tämän tutkielman ruoan esitysten mikrokosmos avautui kerroksittain edeten teosanalyyseistä viitekehysanalyysin pariin. Yksittäiset ruoan esitykset kiinnitettiin paikalleen laajempiin aihepiireihin ja aineisto asetettiin samalla tarkasteltavaksi yhteiskunnallisen ruokapuheen ja ruoan ilmiöiden diskurssien piirissä.

Tutkimuskysymyksekseni asetin kolmitahoisen kysymyksen: kuinka ruokaa ja ruokakulttuuria esitetään kaunokirjallisissa teoksissa, millaisina esitysten merkitykset näyttäytyvät eri viitekehyksiin kiinnitettynä ja millaisista ruokapuheen aineksista esityksiä ja merkityksiä rakennetaan? Vastaukset kysymykseen rakentuivat portaittain tutkimuksen edetessä.

Luvusta kaksi on parhaiten havaittavissa se, kuinka ruokaa ja ruokakulttuuria esitetään. Ruoan esitysten rakenne on teoksissa hyvin erilainen. Ruoan esitykset ovat *Mielensäpahoittajassa* ja *Täydellisessä paistissa* hahmotettavissa yhtenäisenä jatkumona osana kertomus

kokonaisuutta. Teoksien ruoan esityksissä on selkeä koheesio. *Imurissa* ja *Alepalassa* ruoan esitykset puolestaan sijoittuvat tekstissä erilleen, jolloin kokonaisuuden tarkastelu muodostui intuitiivisemmaksi ja tulkinnallisemmaksi. *Imurissa* ruoan esityksille hahmottui selkeitä yhteyksiä, mutta ne toistuivat varsin kaukana toisistaan ja vaikuttivat edellyttävän lukijalta viitelseliäisyyttä pitää mielessään ja yhdistellä erilaisia tilanteita toisiinsa. *Alepala* runoteoksena asettui omaan esitysten tulkitsemisen kategoriaansa. Ruoan esitykset, erityisesti Alepan ruokahyllyjen kuvasto painottui teoksen avausosastoon, mutta niiden kautta rakennetut merkitykset kantavat läpi teoksen ja tuottavat kuvauksen kaaren ja esitysten sisäisen järjestyksen suhteessa teoksen muihin kuin ruoka-aiheisiin esityksiin.

Teosten ruoan esityksille hahmottuu joitakin piirrekokonaisuuksia. Ruoan esitysten realistisuus ja tunnistettavuus on jokaisen teoksen ominaisuus. Ruokaa käsitellään tavanomaisissa ympäristöissä ja tilanteissa eikä ruokaa tai sen taustalla olevia merkityksiä pyritä juurikaan erityisesti korostamaan – ruoan kykyyn ilmaista sanomansa luotetaan. Esimerkiksi useaan kertaan analyysissäni olivat esillä suomalaisen ruokaperinteen ajatteluun ja selkeästi myös kirjallisuuden käyttöön vakiintuneet käsitykset ja mielikuvat.

Ruoan esityksiin liittyi myös paljonkin huumoria, mutta myös vastaava määrä kriittisyyttä, jota tuotetaan erilaisten vastakkainasetteluiden kautta. Monin paikoin ne sekoittuvat ironisiksi ja satiirinomaisiksi esityksiksi. Ruoka herättää tunteita ja ajatuksia, mutta ei välttämättä itsensä aiheena, vaan mielikuvasta, jonka ruoan esitys tuottaa.

Ruoan esityksien tarkasteluun uppoutuessa seurasi yhä hämmennyneempää pysähtelyä: *Mistä muusta ruoan lisäksi esityksissä on kyse? Mistä vaikutelma ruoan esityksen merkityksellisyydestä oikein on lähtöisin?* Tätä hämmennystä rajaamaan ruoan esitysten ajattelu viitekehyksittäin rakentui. Johdannossa esitetty menetelmän määritelmä ”ottaa haltuun ja kiinnittää paikalleen” kuvaa erinomaisesti sitä, kuinka ruoan esityksen merkityksen yhdestä kulmasta kiinni saatuaan sitä voi ryhtyä tarkastelemaan kehyksessä ja vetää muita esityksiä sitä kohti kokonaisuudeksi.

Esitän seuraavaksi luvun kolme viitekehyksistä yhteenvedot, joissa tarkastelen, muodostuuko teosten ruoan esitysten välille yhteneväisyyksiä ja mitä ruoan esityksistä viitekehysten ja diskurssien kokonaisuuksien osalta voi todeta.

Vastaan tämän käsittelyn kautta tutkimuskysymykseeni niiltä osin, millaisina esitysten merkitykset näyttäytyvät eri viitekehyksiin kiinnitettynä sekä millaisista ruokapuheen aineksista esityksiä ja merkityksiä rakennetaan.

Yhteenveto oman paikan viitekehuksesta

Oman paikan viitekehysten keskeisinä asioina voi mainita eriarvoisuuden, kunnioituksen muiden asemaa ja eriäviä näkökulmia kohtaan sekä neuvottelun siitä, mikä on omaa ja mikä vieraasta. Viitekehyksessä toteutuivat erityisesti joukkoon kuuluvuuden ja identiteetin hahmottamisen merkitykset.

Vaikka oman paikan viitekehysten sisällä aiheet liikkuvat hyvin erilaisilla alueilla, on niiden välillä havaittavissa yhteneväisyyksiä. Identiteettien ja yhteisöjen välillä käydään monenlaista neuvottelua oman ja vieraan sekä samastumisen rajapinnoista. *TP*:ssä oman paikan rajoja määritellään ja sovitellaan kulttuurien väleillä. *MP*:ssä rajat on asetettu lujasti paikoilleen. Sama on havaittavissa *Alepalassa*, joskin rajat asetetaan ikään kuin puhujan toimijuuden ulkopuolelta käsin.

Erityisesti maun diskurssin kautta *MP*:ssä ja ekologisuuden diskurssin kautta *Alepalassa* muotoutuu kuva siitä, kuinka suuresti ympäröivä puhe ja toteutuva toiminta dominoi oman identiteetin tuottamisen suuntaa ja mahdollisuuksia ja sen myötä itsensä sijoittamista yhteisöihin. Nykyisessä ruoan maailmassa on harmonia saavuttamiseksi lähes välttämätöntä tuottaa itse omaa identiteettiään valintojen kautta.

Vastakkainasettelut olivat viitekehyksessä läsnä runsaina. Kuten moni tutkija (ks. mm. Mäkelä 2002, Purhonen & Gronow 2014) on todennut, ne ovat esiintyvyytensä vuoksi yksi yleinen tutkimustapa ruoalle. En pyrkinyt muodostamaan vastinpareja, mutta niiden kehittyminen olisi ollut mahdotonta välttää. Vastakkain asettuvat oma ja vieras identiteetti, uusi ja perinteinen, staattinen ja muuttuva, eheä ja pirstaloitunut sekä valinnat ja välttämättömyys. *Alepalan* tarkastelussa esiintyy suoranainen ristiriita vähävaraisten kuluttajien ajattelun ja toiminnan yhteensovittamisessa. Myös valinnanmahdollisuuksien ja valintojen motiivien välinen ambivalenttius sekä kuluttajia eri tavoin kohteleva puhe- ja asenneilmapiiri ilmeni ristiriitojen, jopa kaksinaismoralismin vyyhdiksi.

Huumorin käyttö kiinnitti huomion kaikissa teoksissa toisistaan poikkeavana asiana. *Alepalassa* ruokakuvaston yltäkylläisyyden ja latteuden vastakkainasettelun kautta ei viitekehyksessä ollut havaittavissa minkäänlaista humoristisuutta. Puolestaan *TP*:ssä moraalista ambiguiteettia ja sisäistä ristiriitaa ratkaistaan ja helpotetaan itseivallisuudella. *MP*:ssä taas huumori tuotetaan maun esitysten kautta, jotka eivät saaneet juurikaan vakavia sävyjä. Tämä johdetaan mahdollisesti siitä, ettei maku ole tiiviisti kiinnityksissä luokkaan, vaan pikemminkin keveämpään nokitteluun ikäpolvien välillä. Vaikuttaisikin siltä, että omaa paikkaa neuvotellessa huumorin käyttö on yhteydessä sen asteeseen, kuinka paljon kokijalla on valtaa asemoida

itsensä johonkin tilanteeseen. *MP*:ssä hahmot ovat ottaneet valtaosin itse itsensä määritellen omat positionsa suhteessa ruokaperinteeseen ja -ilmiöihin, mikä mahdollistaa huumorin käytön ongelmitta. *TP*:ssä huumori on hierarkkisuuden yhteydessä varovaisempaa, minkä lisäksi huumori välittää myös kriittisiä ulottuvuuksia. *Alepalassa*, jossa puhujan asema määrittyy ulkoa päin, eikä puhujalla itsellään ole miltei ollenkaan tähän valtaa, huumori puuttuu kokonaan ja vakavoittaa käsittelyn.

Oman paikan viitekehyksessä ruoan avulla rakennetaan yhdenvertaisuuden ja onnistuneen kanssakäymisen ajatuksia, vaikka ne monin paikoin välittyvät negatiivien kautta. Oma paikka on yhteinen, mutta samalla jaettu.

Yhteenveto jokapäiväisyyden viitekehyksestä

Jokapäiväisyyden viitekehyksessä ruoan tuttuus ja arkisuus saavat turvallisuuden ja turvattomuuden sekä arjen hallinnan ja oman elämän itsensä näköiseksi tekemisen merkityksiä. Totunnaisuuden rikkominen tai rikkoontuminen on toisaalta asia, joka tekee tutun ja turvallisen näkyväksi. Viitekehysten aihepiirissä vaikuttaa tulevan näkyväksi se, kuinka paljon ja miten monenlaisia ruoan merkityksiä arjessa käsitellään jatkuvasti. Ruokatodellisuus on koko ajan läsnä elämässä monenlaisina kerroksina.

Analyysin perusteella hahmottuu näkemys, että monet ruoan arkiseen taustaan sulautuvat merkitykset ovat helposti ohitettavissa, ellei jokin erikseen herätä niitä havainnoimaan. Esimerkiksi juhlan käytäntöjen voimakas poikkeavuus arjen kommunikaatiosta ja valta-asemista tulee esiin vain, kun sen rinnastaa arkeen. Arkisissa ympäristöissä huomio ei kiinnity siihen, että arjen kokemus ei ole kaikille sama, ellei jokin pysäytä tarkastelemaan tilannetta. Ruoan totunnaisuus tulee näkyväksi, kun jokin ruokaan liitetty asia ei tunnukaan olevan omalla paikallaan tai sopivassa asiayhteydessä.

Viitekehysten tarkastelu herättää ajatuksen jatkuvasta suhteuttamisen ja suhtautumisen käsitteestä. Kuinka suhtautua hierarkioihin ja rooleihin? Kuinka suhteuttaa yhä uusin tavoin muodostuvia käsityksiä välttämättömyydestä ja vapaudesta omaan asemaan? Kuinka suhteuttaa sirpaletietoa laajaan ymmärrykseen luonnonmukaisuudesta ja maailmasta?

Identiteetin ja yhteisöllisyyden diskursseista hahmottuu se, kuinka sisäistettyjä aterioissa rakentuvat sosiaaliset merkkijärjestelmät ovat. Sekä *TP*:ssä että *Imurissa* sosiaalinen rakentelu on näkyvillä ruoan avulla toteutettuina rooleina tai hierarkioina. Juhlan kaavan ja kunnon aterian yleisesti tiedostetut sisällöt kuvaavat kumpikin oman alueensa ideaalia. Molemmissa teoksissa kuvataan tosin sitä, kun ideaali ei toteudu. *TP*:n esityksessä ideaalin

toteutumattomuus rikkoo identiteettiä ja yhteisön toimivuutta. *Imurissa* puolestaan hahmottuu identiteetin rakentumisen prosessi.

Alepalan käsittely viitekehyksessä maun diskurssin kautta jatkoi jo oman paikan kehkeyksessä todettua eriarvoistumisen aihetta. Vapauden ja välttämättömyyden ajatusta voisi verrata *TP:n* juhlan formaalin kaavan asettamiin rajoituksiin, vaikka asiayhteys on hyvin erilainen. Kummassakin rakennetaan käsitystä siitä, kuinka hahmon tai puhujan ei ole mahdollista toteuttaa itseään täysin haluamallaan tavalla.

Alepalassa maun diskurssin kautta esiin noussut estetisoituminen ja sen laajempi kokemuksellisten arvojen konteksti ovat verrattavia jossakin määrin myös *Imurin* luonnonmukaisuuden diskurssissa käsiteltyyn aiheeseen siitä, kuinka ihmisten luonnonmukaisuuden käsitys vaikuttaa rakentuvan luonnon hyvinä ja ihailtavina nähtävien ominaisuuksien varaan. Sekä estetisoituminen että luonnonmukaisuuspuhe ovat trendikkyiden ja ajanmukaisuuden ajatuksen piirissä. Nähtävissä on sekä estetisoitumisen että luonnonmukaisuuspuheen valtaama tila arkisessa ympäristössä, arjessa toimimisessa sekä ruokaan suhtautumisessa.

Viitekehysten läpäisee ajatus oman arkisen ympäristön hallitsemisesta. Lähes kaikki kehukseen asetetut ruoan esitykset ovat yhteydessä arjen hallinnan tai järjestyksellisuuden olemassa oloon tai rakentamiseen. Ihmisten kuuluu olla roolissaan juhlassa (hyvässä ja pahassa). Kunnan ateria kuuluu kunnolliseen perheeseen ja leipäviipaleet paikoilleen välipaloiksi ja aamiaisiksi. Omien ajatusten ja toiveiden ristiriitaa suhteessa toteutusmahdollisuuksiin ei arjessa pääse karkuun. Ruokatietoa jäsennetään ja ihmisen hallitsemattomissa olevat prosessit saavat totunnaisuuden sijoiltaan.

Yhteenveto katoavaisuuden viitekehyksestä

Katoavaisuuden viitekehyksessä ruoka muodostaa yhteyksiä ja sitoo johonkin – menneeseen, olevaisuuteen tai yhteisöön. Näiden yhteyksien ulottuvuudet ovat katoavaisuuden viitekehysten aihepiirin keskipiste. *Mielensäpahoittajassa* yhteyden kadottaminen ruokaan on uhka, jota vastaan kapinoidaan. Yhteys ruokaan halutaan säilyttää läpi elämän, sillä samalla säilyy yhteys itseen sekä muistoihin eletystä elämästä. Yhteyksiä pyritään myös luomaan johonkin kadonneeseen aitoon ja alkuperäiseen. *Mielensäpahoittajassa* itse rakennettuna nähtyyn perinneruokakulttuuriin, *Imurissa* puolestaan luontoon. Nämä yhteyden hakemisen kohteet ovat jatkain hahmotonta, menneisyydessä tai saavuttamattomissa.

MP:ssä identiteetin ja yhteisöllisyyden diskurssin tarkastelussa ruoan laitto konkreettisena toimintana havainnollistaa suuren elämänosan menettämisen mahdollisuutta, mikäli vanhuus elämänvaiheena yhdistetään suoraan luopumiseen. Muutoksen diskurssista hahmottuu

perinne- ja arkiruokiin kohdistuvien puhe- ja ajatusmallien kautta laajempi ruokakulttuurisen kehityksen liike. Ajanjakso, jolla muutosta tarkastellaan, on usein varsin lyhyt. Uudesta tulee perinne ja perinteestä uutuus. Puhe aikojen ja tapojen pilaantumisesta toistuu uudelleen eri aikakausina. Perinteen- ja arjen ruokakulttuurin tietynlaista staattista mielikuvaa vaalittaessa jää huomiotta ruokakulttuurin jatkuva liike, muuntuminen. Luonnonmukaisuuden diskurssin tarkastelu *Imurissa* vie lähelle ruoan materiaalisen luonteen ja immateriaalisten ulottuvuuksien leikkauskohtia ja ruoan perimmäistä olemusta kaiken elollisen ytimenä. Ruokaa sulattava konkreettinen suolistobakteeriston yhdyskunta ja sen vieraus luo kuvan luontoyhteyden hakeamisen kompleksisesta mahdottomuudesta. Kokonaisuutena viitekehyksessä hahmottuu erilaisen kiertokulkujen – elämän, ajan ja luonnon – kehämäisyys.

Näiden yhteenvetojen perusteella totean, että ruoan esitysten merkitykset näyttäytyvät eri viitekehyksiin kiinnitettyinä yhtäaikaaisesti täsmällisemmiltä, mutta laajemmilta. Kun ruoan esitystä pohti viitekehyksessä, se rajasi ruoan joka suuntaan leviäviä mahdollisia yhteyksiä, mutta tilalle syntyi sitäkin enemmän esityksen merkitysten syvyyttä ja monipuolisuutta, vain rajatummalla alueella. Viitekehykseen kiinnitettyjen esitysten tarkentaminen tietyn diskurssin piiriin keskitti edelleen moniin mahdollisiin suuntiin vetävien esitysten tarkastelua.

Identiteetin ja yhteisöllisyyden diskurssissa liikutaan ruokailutapojen, valintojen ja niiden mahdollisuuden, erilaisiin sosiaalisiin rooleihin liitettävien toimintatapojen sekä elämänvaiheiden alueilla. Diskurssi heijastelee ruokailun järjestäytymistä ja sääntöjä sekä oletuksia kunakin ihmisen paikasta ruoan kulttuurisella kentällä.

Maun diskurssi tuo esiin nykyisen suhtautumisen ruokaan itseilmaisuna sekä arkistuneita käytäntöjen ja arvottavia ilmiöitä. Keskeisiksi nousevat sosioekonomiset ruoan ulottuvuudet sekä se, kuinka ruokaa yhteiskunnassa arvotetaan.

Muutosdiskurssi päätyi koskemaan vain *Mielensäpahoittajan* ruoan esityksiä. Esiin nousevat ruokakulttuurin pilaantumisen pelon äänenpainot sekä asenteita ruokakulttuurisen muutoksen suurta vauhtia kohtaan.

Luonnonmukaisuus ja ekologisuus on diskursseista monimuotoisin. Sen sisällä liikuttiin niin luonnosta etääntymis- kuin kulutuskriittisen puheen alueilla. Tarkastelu toi esiin ruokatrendipuheen, kuten luonnonmukaisen ruoan ja terveystietoisuuden sekä toisaalta suuria kehityslinjoja ekologisesti kestävästä ruoan parista, minkä lisäksi hahmottui näiden aiheiden sivussa kulkevia lieveilmiöitä ja ongelmia.

Peilaamalla ruoasta käytävää keskustelua ja ruoan käytön ilmiöitä kaunokirjallisuuteen, voidaan avata näköaloja sille, kuinka taide hyödyntää todellisuutta rakentaessaan fiktiivistä maailmaa. Tutkielman tuloksena voin todeta, että nämä teokset hyödyntävät kulttuurisia tieto- ja merkitysverkostoja laajentaessaan tulkinnan mahdollisuuksia sanojaan pidemmälle ruoan esitysten avulla. Kirjallisen ruokatutkimuksen esityksenä työ tarjoaa monipuolisen kuvan ruoan mahdollisista merkityksistä ja niiden rakentumisen kiinnityskohdista todellisuudessa.

Analyysini perusteella totean kirjallisuuden tuovan esiin ruoankäyttöämme sekä niitä ajatuksia ja malleja, jotka ovat yhteiskunnassa ja kulttuurissa ajankohtaisesti esillä. Kirjallisuus tekee näkyväksi taiteen keinoin, kuinka ajattelemme ruoasta ja sen käytöstä. Kirjallisuus tarjoaa mahdollisuuden tarkastella ruokaa oman toimintamme ulkopuolelta silti sen herättäen samoja tuntemuksia kuin itse ottaisimme osaa ajatustenvaihtoon ja ruoan ympärillä tapahtuvaan toimintaan.

Ruoka asettuu analyysien ja tämän luvun yhteenvedon myötä tavaksi esittää asioita ja rakentaa merkityksiä, jota on vaikeaa ohittaa sen kyvyssä yhteiskunnan ilmiöiden kanssa keskustelussa. Kirjallisuus taiteellisenä esityksenä nostaa lukijoiden huomioon erilaisia puhetapoja, käsityksiä, arvoja, normeja ja niiden ristiriitaisuuksia. On varsin perusteltua ajatella, että kirjallisuudentutkimus voi poikkitieteellisesti osallistua ruoan esityksiä tarkastelemalla esimerkiksi siihen, millaisina ruoan ilmiöiden kehitys nähdään tai havainnoida sitä, millaisia kriittisiä pohjavirtoja ruokakeskustelusta poimitaan valtavirran tai suuriäänisten vähemmistön vastapuoliksi. Kuten totesin, kirjallinen ruoka muodostaa usein vastakkainasetteluja ja ristiriitoja, joiden pohtiminen avaa niitä argumentteja, joilla eri näkemyksiä perustellaan. Kirjallisuus tuo myös esiin mahdollisen asenteellisuuden tavalla, jolla argumentit esitetään ja millaisina niitä esittävät, tai kiertoteitse ironisesti esittämään asetetut hahmot näyttäytyvät.

Mahdollisesti ruoka on myös tiiviisti merkityksiä pakkaavan luonteensa vuoksi helposti käytettävä epämukavien asioiden, kuten eriarvoisuuden, monitasoisen käsittelyn keino. Kaikkei ei ole tarpeen kirjoittaa auki. Vain ruokakorin tai lautasen sisältö riittää näyttämään todellisuuden. Tämän tutkielman kaikissa kohdeteoksissa havaitsin ruoan esitysten nostavan esiin ongelmia tai ainakin yhteisöjä hiertäviä asioita. Kiinnostavaa olisikin tarkastella, onko kyseessä ruoan esityksiin laajemminkin liittyvä tendenssi. Ruoka on kuitenkin myös ilon lähde; leikkisä, hyvinvointia, nautintoja ja yhteyttä toisiin ihmisiin tarjoava aihe, vaikka tässä tutkielmassa ongelmat tuntuivat korostuvan.

Elina Vainikainen (2018) esittää ruokapuheen epäkohtien muuttamisesta, että ruoan diskurssien suunnan korjaamisessa pallo on ensisijaisesti ”medialla ja muilla julkisilla

puheentuottajilla, kuten poliitikoilla. Journalismissa on annettava puhevaltaa myös toisenlaisille äänille, ja sanavalintoihin sekä näkökulmiin on kiinnitettävä huomiota.” Väitän tämän tutkimuksen pohjalta, että myös kirjallisuuden, ja muun taiteen tutkimuksella on paljon annettavaa tähän keskusteluun. SRU-projektityhteenvedossa (Mäkelä et al. 2009, 6) todetaan, että merkittävimmin ruokakulttuuria rakentaa ja kehittää Suomen kansa. Käsitlemissäni teoksissa kuvatut hahmot, fiktiivinen Suomen kansa, sekä näiden kertomusten kirjoittajat ja omalta osaltaan lukijat, merkityksiä koostaen rakentavat ja kehittävät suomalaista ruokakulttuuria ja -puhetta – fiktiivisen ruoan kautta. Samalla tarkastellaan olemassa olevia puhetapoja ja luodaan uusia mahdollisia väyliä käsitellä ruoan ulottuvuuksia.

Kaunokirjallisuus avaa mahdollisuuden tarkastella ristiriitaisuuksia samanaikaisesti hyvin monitulkintaisesti, monitasoisesti ja niin paikallisina esityksinä kuin myös laajojen yhteiskunnallisten, kulttuuristen ja metafyyssistenkin aihealueiden ilmentyminä. Analyysini osoittavat alkuolettamukseni mukaisesti, että kirjalliset ruoan esitykset ovat tiiviissä yhteydessä yhteiskunnalliseen ruokapuheeseen. Uskon, että tutkielmani on osoittanut ruoan esitysten monipuolisuuden sekä niiden yhteiskunnallisia aiheita kommentoivan luonteen. Tekemäni tutkielma tukee entisestään käsitystäni siitä, että aihealue tarvitsee lisää tarkentavaa tutkimusta ja uusien aineistojen käsittelyä.

5 Lähteet

Kaunokirjallisuus

- Erämaja, Anja. 2019. *Imuri*. Helsinki: WSOY.
- Karlström, Sanna. 2019. *Alepala*. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.
- Kyrö, Tuomas. 2012. *Mielensäpahoittaja ja ruskeakastike* [=MP/*Mielensäpahoittaja*]. Helsinki: WSOY.
- Taskinen, Satu. 2011. *Täydellinen paisti* [=TP]. 2. painos. Helsinki: Teos.

Tutkimuskirjallisuus

- Appelbaum, Robert. 2018. "Existential Disgust and the Food of the Philosopher." Gitanjali G. Shahani (toim.), *Food and Literature*. Cambridge: Cambridge University Press. 130–143.
- Bridle-Fitzpatrick, Susan. 2016. "Tortillas, Pizza, and Broccoli: Social Class and Dietary Aspirations in a Mexican City." *Food, Culture & Society: Food Practices and Social Inequality* 19 (1): 93–128.
- Fjellström, Christina. 2009a. "Food's Cultural System Of Knowledge – Meals As A Cultural And Social Arena." Hille Janhonen-Abruquah ja Päivi Palojoki (toim.), *Food in contemporary society*. Helsinki: Helsingin yliopisto. 19–22.
- Fjellström, Christina. 2009b. "Cultural constructions of food and health. Preliminary data from a Nordic study." Hille Janhonen-Abruquah ja Päivi Palojoki (toim.), *Food in contemporary society*. Helsinki: Helsingin yliopisto. 55–58.
- Goldstein, David. 2013. "Commensality." Gitanjali G. Shahani (toim.), *Food and Literature*. [E-kirja] Cambridge: Cambridge University Press. 39–58.
- Gronow, Jukka. 1998. "In Food we do Not Trust." *Tiede & Edistys* 23 (1): 1–10.
- Grönstrand, Heidi. 2006. "Maalaistytön elämänevää Joel Lehtosen Putkinotkossa." Siru Kainulainen ja Viola Parente-Čapková (toim.), *Täysi kattaus: ruokaa ja juomaa kirjallisuudessa*. Turku: Turun yliopisto. 73–100.
- Hallila, Mika. 2019. *Savumerkkejä: Tupakointi suomalaisessa kirjallisuudessa 1800-luvulta 2000-luvulle*. Helsinki: SKS.
- Howarth, David. 2000. *Discourse. Concepts in the Social Sciences*. [E-kirja] Buckingham: Open University Press.
- Hrushovski, Benjamin. 1984a. "Fictionality and Fields of Reference: Remarks on a Theoretical Framework." *Poetics Today* 5 (2): 227–251.
- . 1984b. "Poetic Metaphor and Frames of Reference: With Examples from Eliot, Rilke, Mayakovsky, Mjalshtam, Pound, Creeley, Amichai, and the New York Times." *Poetics Today* 5 (1): 5–43.

- Iser, Wolfgang. 1984. *The Act of Reading: A Theory of Aesthetic Response*. (3. painos) Baltimore: Johns Hopkins University Press.
- Jackson, Peter & Angela Meah. 2019. "Taking Humor Seriously in Contemporary Food Research." *Food, Culture & Society an International Journal of Multidisciplinary Research* 22 (3): 262–279.
- Jarvis, William. 1983. "Food Faddism, Cultism, and Quackery." *Annual Review of Nutrition* 3: 35–52.
- Joensuu, Juri. 2017. "Fiktiiviset reseptit ja mahdolliset ateriat kirjallisen komiikan lajina." *Kirjallisuudentutkimuksen aikakauslehti Avain* (2): 5–24.
- Juhila, Kirsi. 2002. "Tutkijan positio." Arja Jokinen, Kirsi Juhila ja Eero Suoninen (toim.), *Diskurssianalyysi liikkeessä*. (2. painos) Jyväskylä: Vastapaino. 201–232.
- Julier, Alice. 2013. *Eating together: Food, friendship, and inequality*. [E-kirja] Urbana: University of Illinois Press.
- Juntunen, Tuomas. 2012. *Virsta väärää, vaaksa vaaraa: intertekstuaalinen moniäänisyys Juha Seppälän proosassa*. Helsinki: Helsingin yliopisto.
- Kainulainen, Siru & Viola Parente-Čapková. 2006. "Lukijalle - Nälkämään laulusta monien makujen kattaukseen." Siru Kainulainen ja Viola Parente-Čapková (toim.), *Täysi kattaus: ruokaa ja juomaa kirjallisuudessa*. Turku: Turun yliopisto. 7–19.
- Kerridge, Richard. 2014. "Ecocritical Approaches to Literary Form and Genre: Urgency, Depth, Provisionality, Temporality." Greg Garrard (toim.), *The Oxford Handbook of Ecocriticism*. Oxford: Oxford University Press. 361–376.
- Knuutila, Maarit. 2004. "Saatesanat." Maarit Knuutila, Jyrki Pöysä ja Tuija Saarinen (toim.), *Suulla ja kielellä: Tulkintoja ruuasta*. Helsinki: SKS. 9–18.
- Koistinen, Tero. 2004. "‘Hyvälle Maistui Pörhösen Maksa’ Ruokakulttuurien kohtaamisia Veikko Huovisen tuotannossa." Maarit Knuutila, Jyrki Pöysä ja Tuija Saarinen (toim.), *Suulla ja kielellä: Tulkintoja ruuasta*. Helsinki: SKS. 256–279.
- Laatikainen, Reijo. 2018. *Pötyä pöydässä: älä usko kaikkea, mitä ravinnosta sanotaan*. Helsinki: Kirjapaja.
- Leipämaa-Leskinen, Hanna. 2009. *Kuluttajat ristiriitojen maailmassa: esseitä ruoan kuluttamisen haasteista*. Vaasa: Vaasan yliopisto.
- Liehu, Heidi. 2006. "Ainetta Ja Henkeä?" Siru Kainulainen ja Viola Parente-Čapková (toim.), *Täysi kattaus: ruokaa ja juomaa kirjallisuudessa*. Turku: Turun yliopisto. 297–301.
- Mazzacano D’Amato, Pierre & Joseph Falzon. 2015. "Why do some Consumers Prefer Organic Food? A Discourse Analytical Perspective." *Journal of Food Products Marketing* 21 (3): 255–273.

- Massa, Ilmo, Anu Lillunen, & Antti Karisto. 2006. "Ruokaan liittyvät uudet merkitykset." David Burch, Tuija Mononen ja Tiina Silvasti (toim.), *Ruokakysymys: Näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarvike tutkimukseen*. [E-kirja] Helsinki: Gaudeamus. 156–182.
- McKenzie, John & David Watts. 2019. "‘Things Like Tinned Burgers and Tinned Macaroni, I Ate as a Kid - I would Not Look at it Twice!’ Understanding Changing Eating Practices Across the Lifecourse." *Food, Culture & Society* 23 (1): 66–85.
- Mäkelä, Johanna. 1990. *Luonnosta kulttuuriksi, ravinnosta ruoaksi: neljä näkökulmaa ruoan sosiologiaan*. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto.
- . 2006. "Olet mitä et syö. Ruoka, erottautuminen ja samastuminen." Siru Kainulainen ja Viola Parente-Čapková (toim.), *Täysi kattaus: ruokaa ja juomaa kirjallisuudessa*. Turku: Turun yliopisto. 20–38.
- . 2002. *Syömisestä rakenne ja kulttuurinen vaihtelu*. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus.
- Mäkelä, Johanna, Minna Kantén, Hannele Koivunen, Heikki Kähkönen & Pirjo Toikka. 2009. *Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia*. Helsinki: Finfood - Suomen Ruokatieto ry.
- Mäkelä, Johanna. 2003. "Luonnosta kulttuuriksi." Jutta Joutseno ja Ulla Kurko (toim.), *Ruisleivästä pestoon: näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin*. Helsinki: WSOY. 34–73.
- Ohisalo, Maria. & Juho Saari. 2014. *Kuka seisoo leipäjonossa?* Helsinki: KAKS - Kunnallisuuden kehittämissäätiö.
- Palojoki, Päivi. 2003. "Tieto, ruoan valinta ja oppiminen." Jutta Joutseno ja Ulla Kurko (toim.), *Ruisleivästä pestoon: näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin*. Helsinki: WSOY. 108–152.
- Purhonen, Semi & Jukka Gronow. 2014. "Polarizing Appetites? Stability and Change in Culinary Tastes in Finland, 1995–2007." *Food, Culture & Society* 17 (1): 27–47.
- Purhonen, Semi, J. Gronow, R. Heikkilä, N. Kahma, K. Rahkonen, & A. Toikka. 2014. *Suomalainen maku: Kulttuuripääoma, kulutus ja elämäntyylien sosiaalinen eriytyminen*. Helsinki: Gaudeamus.
- Puuronen, Anne. 2008. "Olet mitä et syö?" Mari Niemi (toim.), *Kiitos ei! Kieltäytymisen kulttuurihistoriaa*. Helsinki: Ajatus Kirjat. 189–217.
- Pöysä, Jyrki. 2004. "Ruoka ja maskuliinisuus." Maarit Knuutila, Jyrki Pöysä ja Tuija Saarinen (toim.), *Suulla ja kielellä: Tulkintoja ruuasta*. Helsinki: SKS. 121–139.
- Raymond, Christopher. 2018. "Shame and Virtue in Aristotle." *Oxford Studies in Ancient Philosophy* 53: 111–162.
- Scott, Susie. 2009. *Making Sense of Everyday Life*. [E-kirja] Cambridge, UK; Malden, MA: Polity.
- Shahani, Gitanjali. 2018. "Introduction." Gitanjali G. Shahani (toim.), *Food & Literature*. [E-kirja] Cambridge: Cambridge University Press. 1–35.

- Sillanpää, Merja. 2003. "Nälästä runsauteen: suomalaisen ruokakulttuurin historiaa." Jutta Joutseno ja Ulla Kurko (toim.), *Ruisleivästä pestoon: näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin*. Helsinki: WSOY. 11–33.
- Skeggs, Beverly. 2004. "Exchange, Value and Affect: Bourdieu and 'The Self'." *The Sociological Review* 52 (2): 75–95.
- Smith Maguire, Jennifer. 2016. "Introduction: Looking at Food Practices and Taste Across the Class Divide." *Food, Culture & Society* 19 (1): 11–18.
- Suoninen, Eero. 2002. "Näkökulmia sosiaalisen todellisuuden rakentumiseen." Arja Jokinen, Kirsi Juhila ja Eero Suoninen (toim.), *Diskurssianalyysi liikkeessä*. (2. painos) Jyväskylä: Vastapaino. 17–36.
- Tompkins, Kyla Wazana. (2012). *Racial Indigestion - Eating Bodies in the 19th Century*. [E-kirja] New York: New York University Press.
- Williams, Raymond. 2013. *Keywords: A Vocabulary of Culture and Society*: Routledge. [E-kirja]

Pro gradu -tutkielmat

- Hyytiäinen, Harri. 2017. *Yksilöiden ekologiset kulutusidentiteetit ja median tarjoamat vaihtoehdot*. Pro gradu -tutkielma. Jyväskylän yliopiston yhteiskuntapolitiikan oppiaine.
- Mikkonen, Minna. 2018. ”Mitä väliä sillä on mitä vanha ihminen syö. Syö semmosta mikä siitä on kivaa! ”: ruoan ja aterian merkitykset kotona asuvilla vanhoilla ihmisillä. Pro gradu -tutkielma. Tampereen yliopiston kansanterveystieteen oppiaine.
- Mäkelä, Marjaana. 2016. *Suomalaista ja ranskalaista foodie-diskurssia etsimässä: Maku ja Marmiton*. Pro gradu -tutkielma. Jyväskylän yliopiston sosiologian oppiaine.
- Mäkipää, Juulia. 2008. *Elintarvikkeiden päiväysmerkintöihin liitetyt merkitykset*. Pro gradu -tutkielma. Tampereen yliopiston markkinoinnin oppiaine.
- Nurminen, Merjaana. 2006. ”Että ei myö nälässä olla”: Etnologinen tutkimus vanhusten ruokailutottumuksista sekä heidän suhteestaan ruokakulttuurin muutoksiin. Pro gradu -tutkielma. Jyväskylän yliopiston etnologian oppiaine.
- Pecoraro, Maria. 2008. *Eettisen ruoan kulutuksen diskurssit suomalaisessa mediassa*. Pro gradu -tutkielma. Jyväskylän yliopiston markkinoinnin oppiaine.
- Raippalinna, Liia. 2013. *Ruoka, ruumis, yhteisö: pyhät rajat hyvän ja oikean ruoan diskursseissa*. Pro gradu -tutkielma. Helsingin yliopiston uskontotieteen oppiaine.
- Ruohonen, Kaisa. 2016. *Porvariston luonnollinen charmi. Legitiimin maun diskurssit Helsingin Sanomien luomu- ja lähiruokauutisoinnissa*. Pro gradu -tutkielma. Tampereen yliopiston mediakulttuurin oppiaine.

Lehtiartikkelit

- Alastalo, Simo. 2017. ”’Kukaan ei vähennä syömistä sen takia, että ruoka olisi kalliimpaa’ – Kokoomusedustaja ilahtui Demarinuorten veroaloitteesta.” *Demokraatti-verkkolehti* 28.11. Noudettu 23.4.2020. <https://demokraatti.fi/kukaan-ei-vahenna-syomista-sen-takia-etta-ruoka-olisi-kalliimpaa-kokoomusedustaja-ilahtui-demarinuorten-veroaloitteesta/>
- Ala-Risku, Päivi. 2014. "Onnellinen elämäni köyhänä." *Helsingin Sanomat*, 29.11. Noudettu 13.4.2020. <https://www.hs.fi/raha/art-2000002781614.html>
- Kumpulainen, Jarkko. 2019. ”Myyttinen luontosuhde on ylistämällä alistamista – dokumentaristi Riikka Kaihovaara haastaa käsityksiämme luonnosta” *Voima*, 23.9. Noudettu 11.5.2020. <https://voima.fi/artikkeli/2019/vieraantuneet-atomit/>
- Laiho, Marianna. 2018. "’Väärällä tavalla köyhä’ – Median köyhä ei kelpaa hyväosaisille. *Tiedetoimittaja-verkkolehti* (4). Noudettu 3.5.2020. <http://www.tiedetoimittajat.fi/tiedetoimittaja/vaaralla-tavalla-koyha-median-koyha-ei-kelpaa-hyvaosaisille/>
- Lukkari, Leena. 2018. "Perhe testasi: 5 päivän putki punalapputuotteilla – ’Vuodessa mahdollisuus säästää 1 642 euroa’". *Yhteishyvä*, 13.09. Noudettu 23.4.2020. <https://yhteishyva.fi/artikkeli/perhe-testasi-5-paivan-putki-punalapputuotteilla-v/article-994534>
- Raijas, Anu. 2017. "Onko kaikilla varaa syödä terveellisesti ja vastuullisesti?" *Yhteiskuntapolitiikka* 82 (4): 468–471.
- Ranta, Salla. 2012. "Korjausliikkeitä ja lääkkeitä hengelliseen puutostautiin." *Villi - ihmisille nuorisotyössä -verkkoalehti* (5): 13–15. https://nuorikirkko.fi/wp-content/uploads/VILLI_5-2012.pdf
- Vainikainen, Elina. 2018. "Sanat ja syömiset." *Peruste – yhteiskunnallinen verkkolehti*, 5.3. Noudettu 13.4.2020. <https://perustelehti.fi/?s=sanat+ja+syomiset>

Verkkolähteet

- A-klinikkasäätiö. N.d. "Lasinen lapsuus aikuisuudessa." Noudettu 19.4.2020. <https://lasinenlapsuus.fi/tietoa/lasinen-lapsuus-aikuisuudessa>
- American Psychological Association. N.d. *APA Dictionary of Psychology: splitting*. Noudettu 11.5.2020. <https://dictionary.apa.org/splitting>
- Fundazioza, Elhuyar. 2012. "The 2020 Consumer in 8 Trends." *EurekAlert!*, 2.5. Noudettu 27.4.2020. https://www.eurekalert.org/pub_releases/2012-05/ef-t2c050212.php
- Kesko. 2018. ”Ruokatrendit 2019: Ruokahifistely” *K-Ruoka-verkkosivusto*. Noudettu 4.5.2020. <https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/ruokatrendit-2019-ruokahifistely>
- Kesko. 2019. ”Ruokatrendit 2020” *K-Ruoka-verkkosivusto*. Noudettu 4.5.2020. <https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/k-kaupassa/ruokatrendit-2020>
- Konstig, Joonas. 2013 "Päivällinen Tapiolassa I: Arkiruokaa." *Joonas Konstig - Se kirjailija* 14.8. Noudettu 21.4.2020. <https://joonaskonstig.com/2013/08/14/paivallinen-tapiolassa-i-arkiruokaa/>

- Pulakka, Kaisa. 2015. "Hyi hemmetti, minusta on tullut ruokahifistelijä!" *Yle.fi-verkkoartikkeli*, 13.03. Päivitetty 3.10.2016. Noudettu 4.5.2020. <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2015/03/13/hyi-hemmetti-minusta-tullut-ruokahifistelija>
- Ruokatieto Yhdistys ry. N.d. "Muutokset arkisyömisessämme." *Ruokatieto-verkkosivusto – Nykypäivän ruoka-arki*. Noudettu 24.4.2020. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakulttuuri/nykypaivan-ruoka-arki/muutokset-arkisyomisessamme>
- . 2011a. "Ruokapuheen virrassa ihminen luo itse oman totuutensa." *Ruokatieto-uutisarkisto*, 26.05. Noudettu 24.4.2020. <https://www.ruokatieto.fi/uutiset/ruokapuheen-virrassa-ihminen-luo-itse-oman-totuutensa>
- . 2011b. "Sukupolvien ketjussa siirtyvä keittiöperinne muovaa henkilökohtaista ruokahistoriaa." *Ruokatieto-uutisarkisto*, 08.09. Noudettu 24.04.2020. <https://www.ruokatieto.fi/uutiset/sukupolvien-ketjussa-siirtyva-keittioperinne-muovaa-henkilokohtaista-ruokahistoriaa>
- Ruokatieto Yhdistys ry. 2012. "Ruokatrendit povaavat elämyksiä kaikilla nopeuksilla." *Ruokatieto-uutisarkisto*, 21.05. Noudettu 24.4.2020. <https://www.ruokatieto.fi/uutiset/ruokatrendit-povaavat-elamyksia-kaikilla-nopeuksilla>
- Tieteen termipankki. *Kirjallisuudentutkimus: diskurssi*. Noudettu 1.5.2020. <https://tieteentermipankki.fi/wiki/Kirjallisuudentutkimus:diskurssi>

Muu kirjallisuus

- Kaihovaara, Riikka. 2019. *Villi ihminen – ja muita luontokappaleita*. [E-kirja] Jyväskylä: Atena.
- Konstig, Joonas. 2016. *Pyhä ruoka. Mitä oikein saa syödä?* Helsinki: Kosmos.